

# ROUGETS À LA SAUCE HOLLANDAISE





# ROUGETS À LA SAUCE HOLLANDAISE

## RECETTE DE VICENÇ FAJARDO



4 PERS.

### INGRÉDIENTS

- 1 L de Sauce Hollandaise SALSUS
- 4 rougets de 300 g
- 600 g d'épinards
- 35 g de pignons de pin
- 150 g de tomates séchées
- Safran
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

- Écailler les rougets et retirer toutes les arêtes à l'aide d'une pince. Les réserver au réfrigérateur entre des feuilles de papier.
- Dans une poêle, mettre de l'huile et faire sauter les épinards. Une fois toute l'eau évaporée, ajouter les pignons de pin et les tomates séchées préalablement coupées en morceaux. Laisser cuire jusqu'à ce que le mélange soit sec.
- Chauffer la sauce hollandaise au bain-marie et ajouter les filaments de safran. La verser dans un siphon et maintenir à 60°C.
- Frire quelques feuilles tendres d'épinards dans une poêle avec beaucoup d'huile. Les déposer sur du papier absorbant.
- Cuire les filets de rouget préalablement salés et poivrés, côté peau vers le bas, à feu doux dans une poêle ou au four à 180°C.
- Retirer lorsque le centre du rouget est translucide, pour éviter qu'il ne soit sec.

### DRESSAGE

- Verser la sauce hollandaise passée au siphon au centre de l'assiette.
- Ensuite, placer un filet de rouget sur l'assiette. Mettre la garniture d'épinards, les tomates séchées et pignons de pin.
- Recouvrir avec un autre filet.
- Décorer avec les épinards frits et quelques flocons de sel.



### Astuce du Chef

*Cette sauce hollandaise est si polyvalente qu'elle peut être transformée en sauce béarnaise chaude simple-ment en ajoutant ses compléments classiques. Elle accepte également une touche citronnée, si l'on souhaite la rehausser avec du citron.*