CHAUD-FROID DE SOLE DE PETIT BATEAU

par Pierre Gagnaire



Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

POUR 8 PERSONNES

FUMET DE POISSON

1kg d'arêtes de poissons blancs
5 pièces d'échalotes « cuisses de poulet »
1 poireau
1 petit bouquet de persil
1 petite branche de thym
½ feuille de laurier
1 bouteille de Chardonnay
Eau de source
6 gros champignons de Paris
QS de **Beurre Gastronomique Doux Elle & Vire®**
Sel fin de Guérande
Poivre blanc de Sarawak

Découper, laver, et rincer les arêtes. Dans une grande casserole épaisse, faire revenir dans une grande quantité de beurre les échalotes et le poireau émincés. Ajouter les arêtes et les faire cuire à feu doux pendant 15 minutes, en remuant souvent. Ajouter les champignons émincés, le vin blanc, 15 cl d'eau de source, le persil, le thym et le laurier. Laisser cuire doucement pendant 40 minutes. Laisser refroidir. Passer au chinois étamine en pressant bien. Reporter à ébullition en écumant soigneusement et faire réduire du tiers.

FILETS DE SOLE

1 pièce de sole de 1kg, propre
Sel fin de Guérande
Poivre blanc de Sarawak

Lever les filets et réserver. Pocher environ 12 minutes, dans ce fumet frémissant, les quatre filets de sole. Les retirer, assaisonner de sel, de poivre et déposer sur une grille (posée sur une plaque).

Laisser refroidir avant de mettre au frais.

SAUCE

1 L de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
3 feuilles de gélatine
Le jus d'un citron

Reporter le fumet à ébullition et ajouter la crème. Laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Vérifier l'assaisonnement en ajoutant le jus de citron.

Incorporer les feuilles de gélatine (ramollies dans de l'eau tiède). Mixer la sauce au mixeur pour la blanchir.

Napper soigneusement les filets de sole pour obtenir une quantité suffisamment épaisse de sauce. Lorsque la sauce est bien prise, tailler en gros losanges les filets de sole.

BROCOLI

1 brocoli
Eau de source
QS de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**

Râper les fleurs de brocoli et les cuire quelques instants à l'eau bouillante salée.

Égoutter, rafraîchir et mixer au robot avec quelques cuillères de crème.

TRÉVISE

1 trévise ronde bien rouge
QS d'huile d'olive
QS de vinaigre de Xérès Grande Réserve
QS d'huile de colza
Sel fin

Émincer finement la trévise. Cuire 5 minutes dans une casserole épaisse avec un peu d'huile d'olive, une pointe de sel fin, et une cuillère à soupe de vinaigre de Xérès. Mixer en incorporant quelques cuillères d'huile de colza.

BETTERAVE ROUGE ET OIGNON ROUGE

1 betterave rouge cuite
1 oignon rouge
1 bâton de citronnelle
1 écorce de citron
1 écorce d'orange
Eau de source
QS d'huile d'olive
Sel fin

Dans une casserole épaisse, faire suer 10 minutes, à l'huile d'olive, l'oignon rouge et la betterave rouge émincés. Ajouter le bâton de citronnelle, les zestes de citron et d'orange, une pointe de sel, ajouter 20 cl d'eau et cuire au four, à 180 °C, à couvert pendant environ 45 minutes. Retirer le bâton de citronnelle et les écorces d'agrumes, mixer au robot.

CAROTTES VIOLETTES

4 carottes violettes
QS d'huile d'olive
QS de gelée de piment d'Espelette
Eau de source
Sel fin

Dans une casserole épaisse, faire suer à l'huile d'olive les carottes émincées puis mouiller à hauteur d'eau. Ajouter une pointe de sel, la gelée de piment d'Espelette et cuire à couvert au four à 180 °C pendant 40 minutes. Sortir du four, mixer le tout au robot, ajouter quelques cuillères d'huile d'olive.

DRESSAGE

QS de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**

Mettre en poches ou en cornets les quatre crèmes froides. Sur de grandes assiettes, déposer des points de purées, déposer au centre le filet de sole. Ajouter quelques cuillères du reste de sauce légèrement tempérée. Terminer par quelques cuillères de crème mousseuse.