



## « Dos de Saint Pierre rôti, purée à l'huile de basilic accompagné d'un jus au pistil de safran »

*Pour 4 personnes*

*1 Saint Pierre, huile d'olive vierge, 300 gr de pommes de terre Charlotte, huile d'olive au basilic, 40 gr de beurre,, tomates cerises ou grappes, pistil de safran, poudre de safran, curcuma, crème et jus de citron.*

### ■ Le poisson

Lever les filets. Badigeonner les filets d'huile d'olive vierge. Réserver au frais pendant le reste de la préparation.

### ■ Le jus au pistil de safran

Mettre dans une casserole un peu de vin blanc sec, une pointe de pistil de safran, du safran en poudre et du curcuma. Laisser réduire de moitié. Ajouter un peu de crème. Laisser bouillir et monter la sauce au beurre. Saler et ajouter un filet de citron. Placer au coin du feu jusqu'au dressage.

### ■ Les tomates confites

Mettre 10 secondes, les tomates dans une eau bouillante. Retirer les tomates, éplucher les et épépiner les. Faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive et une pointe de miel. Laisser confire pendant 15 minutes à feu doux.

### ■ La purée à l'huile de basilic

Cuire les pommes de terre Charlotte. Les égoutter.

Ecraser les à la fourchette avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive au basilic et 40 gr de beurre. Rectifier l'assaisonnement.

Cuire les filets à l'huile d'olive vierge. (2 minutes de chaque côté)

■ Le dressage

Dresser sur une assiette de couleur foncée afin de faire ressortir les différents coloris. Placer votre filet de Saint Pierre, deux quenelles de purée, ajouter la sauce et les tomates confites. Pour la petite touche décoration, nous vous conseillons d'ajouter quelques feuilles de basilic et quelques touches de poudre de safran.

**Recette proposée par :**

Rémi Gornet

Les Ducs de Lorraine

5 avenue de Provence

88000 Epinal

03.29.29.56.00