



**« FILET D'OMBLE EN CROÛTE DE POMME DE TERRE »
Tofaille de Topinambour, jus de Volaille au Porto**

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 ombles de 800 gr pièce
- 20 gr de graisse de canard
- 200 gr de cèpes
- ½ Échalote
- 2 gousses tête d'ail
- 2 grosses pommes de terre
- ¼ botte de persil plat

La sauce :

- 800 gr de carcasse de volaille
- 0,5 l de fond de veau
- beurre clarifié : 15 cl
- 10 cl de Porto
- ½ échalote
- ½ oignon

La tofaille :

- ½ oignon
- graisse de canard : 20 gr
- 800 gr de Topinambour
- 200 gr de lard fumé
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier

La cloche de chou :

- 4 feuilles de chou vert frisé
- huile d'arachide : 10 cl

Préparation

- La cloche :

Effeuillez les feuilles de chou. Retirez la côte, huilez et posez sur une boule de papier aluminium huilé. Séchez dans un four à 80 ° pendant 4 à 5 heures.

■ Le poisson :

Lever les filets des ombles, désarrêter.

Nettoyer et brosser les cèpes. Emincer et revenir à la graisse de canard avec une demi-échalote ciselée, une gousse d'ail hachée et le persil concassé.

Détailler avec un rouet de grandes tagliatelles avec les pommes de terre.

Disposer les cèpes sur les filets d'omble côté chair.

Assaisonner de sel.

Enrouler le poisson avec la tagliatelle de pomme de terre et colorer à la graisse de canard dans une poêle antiadhésive. Finir au four à 180 ° pendant 5 à 6 minutes.

■ La sauce :

Colorer les carcasses de volaille au beurre clarifié. Ajouter une demi échalote, un demi oignon et 3 gousses d'ail coupés grossièrement.

Suer, déglacer au Porto. Ajouter le fond de veau.

Cuire 1 H 30 à feu doux.

Chinoiser. Réduire à consistance.

■ Les topinambours :

Eplucher et tailler les topinambours en petits dés. Faire de même avec la poitrine fumée.

Ciseler l'oignon. Suer à feu doux avec les topinambours et le lard.

Cuire 10 à 15 minutes à couvert avec une branche de thym et 1 feuille de laurier.

■ Le dressage :

Dans une assiette creuse avec un emporte-pièce disposer le topinambour. Poser le poisson dessus et la sauce autour.

Clocher avec la feuille de chou.

Recette proposée par :

Jérôme BADONNEL

Les Bas-Rupts

181 route de la Bresse

88402 GERARDMER

Tél 03 29 63 09 25