



« Florentine d'Empereur à la Concarnoise »

pour 4 personnes

600g de poisson, des carottes, 1 poireau, ½ fenouil, ¼ céleri rave, 1 laitue ou batavia, 70 g de beurre, sel, poivre, échalote, 200 g de moules, 1 verre de vin blanc, 1 pointe de safran, ¼ de cuillère à café de curry et 5 g de fécule de pomme de terre

■ Préparation

Laver la salade et les légumes. Blanchir la salade. Tremper les feuilles dans une eau salée bouillante pendant quelques minutes. Réserver.

Râper les légumes et émincer le poireau. Les étuver au beurre.

Préparer les portions de poisson, les garnir de légumes, puis confectionner les florentines.

Mettre à cuire les florentines pendant 5 mn dans une sauteuse, avec un peu d'eau, les $\frac{3}{4}$ du vin blanc et l'échalote, puis jeter les moules dans la sauteuse et cuire à nouveau pendant 3 mn

Débarrasser les florentines et les moules

Avec le jus de cuisson, confectionner la sauce en ajoutant les épices, la crème et la fécule de pomme de terre délayée dans le reste du vin blanc.

■ Dressage

Napper le fond de l'assiette, garnir d'une florentine, décorer de moules et déguster sans tarder.

Suggestion :

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons un Gewurztraminer. (Vin utilisé pour la confection de la recette)

Recette proposée par :

Pascal DANNENMULLER

Le Bagatelle

12 rue des Boucheries

88 000 EPINAL

03.29.35.05.22