

« Pavé de sandre poêlé et Pinot Noir, tome de Mme Petitjean et pommes de terre en croûte de lard, crème de bacon et salade d'herbes »

pour 4 personnes

■ Crème de bacon

100g de lard/2 dl de crème/2dl de consommé (bouillon de volaille)/poivre

Griller le lard avec le poivre. Dégraisser et ensuite déglacer avec le bouillon. Réduire puis crémér. Passer (retirer le lard) et pour finir rectifier l'assaisonnement.

■ Sauce au Pinot Noir:

150g d'échalotes/2dl de fumet de poisson/4dl de Pinot Noir/1dl de crème

Eminer les échalotes, les réduire avec le vin rouge. Ajouter le fumet, crémér légèrement, passer puis rectifier l'assaisonnement.

■ Gâteau de pommes de terre, lard et tome:

12 fines tranches de lard/1/4 litre de lait/1 gousse d'ail/1 branche de thym/200g de pommes de terre charlottes/150g de tome

Eplucher, couper puis cuire les pommes de terre avec le lait et le même volume en eau. Ajouter le thym, le sel et l'ail. Cuire « al dente ». Monter le gâteau de la façon suivante: une couche de lard, puis les pommes de terre, la tome. Recommencer avec les pommes de terre la tome et fermer avec le lard.

■ Poisson, salade

4 pavés de sandre d'environ 160g chacun/pousses de salade/vinaigrette/quelques bluets au vinaigre/beurre clarifié

Dans une poêle anti-adhésive, poêler au beurre clarifié les pavés de sandre et les gâteaux de pommes de terre. Dresser le tout harmonieusement: le gâteau sur la crème de bacon et le pavé de sandre sur la sauce Pinot Noir. Décorer de quelques pousses de salade et d'herbes ainsi que de quelques bluets. Le Pinot Noir utilisé pour cette recette accompagnera très bien ce plat. Bon appétit!

Recette proposée par :

Cédric Bongeot
Restaurant La Résidence
www.la-residence.com

5, rue des Mousses
88340 Le Val d'Ajol
Tel: 03.29.30.68.52