



## « Pavé de Skrei rôti accompagné de sa peau croustillante, pousses d'épinard, beurre blanc, écrasé de vitelotte à l'huile de noix »

*Pour 4 personnes*

*1 kg de Skrei, 1 kg de pousses d'épinard, 12 petites pommes de terre vitelotte, 20 cl de fumet, 20 cl de vin blanc, 10 cl de crème, 150 g de beurre, 2 échalotes, huile de noix, huile d'olive, sel et poivre.*

### ■ Le Skrei

Mettre à cuire les pommes de terre vitelotte.

Lever les filets de Skrei. Lever la peau pour réaliser les croustillants.

Dans une poêle anti adhésive, colorer les pavés de Skrei et terminer la cuisson au four.

### ■ Les croustillants

Badigeonner la peau d'huile d'olive. Placer la sur une plaque puis recouvrir d'une seconde plaque. Cuire au four pendant une dizaine de minutes.

### ■ La sauce

Préparer le fumet avec les arêtes puis passer le tout au chinois avant de monter au beurre. Ajouter la crème et laisser réduire

### ■ Les pousses d'épinard

Poêler vivement les pousses à l'huile d'olive. Assaisonner et réserver au chaud.

- L'écrasé de pommes vitelotte

Eplucher les pommes de terre, puis les écraser à la fourchette. Assaisonner et parfumer à l'huile de noix. Réserver au chaud.

- Le dressage

Poser le poisson sur le fond d'épinard. Accompagner de la purée, le croustillant et recouvrir de sauce.

**Recette proposée par :**

Jean-Marc BEATI

Le Calmosien

37 rue d'Epinal

88390 CHAUMOUSSEY

03.29.66.80.77