



AIGUILLETTE DE DAURADE MEUNIÈRE, CAVIAR D'AUBERGINE INFUSÉ À LA RÉGLISSE ET ROQUETTE

Ingrédients pour 4 personnes

Aiguillette de daurade

4 filets de daurade désarêtés
20 gr de beurre
1 gousse d'ail
4 crevettes rose décortiquées
1 pièce de jus de citron

Galette de caviar d'aubergine

400 gr d'aubergine
50 gr d'échalote ciselée
1 gousse d'ail
1 branche de thym
3 cl d'huile d'olive
7 gr de gros sel
10 gr de Zan

Anglaise pour paner la galette de caviar d'aubergine

2 œufs
30 gr de farine
100 de chapelure Panko

Colis de roquette

150 gr de roquette
3 cl d'eau gazeuse

Gelée de réglisse

10 cl de fumet de poisson
5 gr de Zan

Sauce crevette

20 pièces de tête de crevettes
50 gr d'oignons en dés
50 gr de carotte en dés
1 cl de cognac
¼ botte d'estragon
1 branche de thym
1 gousse d'ail

Finition et décor

30 gr de brisures de chips de crevette
20 gr de brindille de roquette



Sel

1 gr de Agar Agar
1 feuille de gélatine

2 dl de vin blanc
½ litre de fumet de poisson
10 cl de crème
10 cl de lait
1 jus de citron
Sel / poivre

1 râpé de citron jaune

Progression

Aiguillette de daurade

Dans une poêle, faire colorer les aiguillettes de daurade à l'huile d'olive. Ajouter le beurre, l'ail, le thym et les crevettes. Cuire 3 minutes côté peau et 1 minute côté chair.

Déglacer avec un jus de citron. Débarrasser les crevettes et les filets de daurade. Réserver au chaud.

Caviar d'aubergine

Tailler les aubergines en deux, ajouter le gros sel et l'huile d'olive et cuire au four à couvert pendant 45 minutes à 180°C. Après cuisson, récupérer la chair sans la peau dans une casserole, faire suer les échalotes au beurre sans coloration, ajouter la gousse d'ail haché, ajouter la chair d'aubergine, la branche de thym et le Zan. Laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Enlever la branche de thym et concasser les aubergines. Rectifier l'assaisonnement du caviar.

Mettre celui-ci dans des cercles de 5 cm de diamètres et 1 cm de hauteur. Réserver au grand froid.

Une fois dur, paner le palet à l'anglaise : en premier dans la farine, ensuite dans l'œuf battu puis dans la chapelure panko. Poêler ensuite le palet dans une poêle antiadhésive à l'huile d'olive. Réserver.

Coulis de roquette

Porter à ébullition une casserole d'eau bouillante salée. Mettre la roquette, laisser cuire 5 minutes, puis refroidir dans l'eau glacée. Égoutter puis mixer avec l'eau gazeuse jusqu'à obtenir un coulis bien lisse. Réserver.

Coulis de réglisse

Faire chauffer le fumet de poisson dans une casserole. Ajouter le Zan, l'Agar Agar. Hors du feu, une fois le Zan fondu dans le fumet, ajouter la gélatine.

Réserver au frais. Détailler la gelée en petits dés.

Sauce crevette

Dans un poêlon, faire rissoler à l'huile d'olive les têtes de crevettes, ajouter la garniture aromatique. Flamber avec le cognac, déglacer avec le vin blanc puis le fumet de poisson. Laisser cuire environ 1 heure. Passer au chinois étamine et faire réduire de moitié. Ajouter la crème liquide, le lait, le beurre et le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement.

Finition et dressage

Dans une assiette, déposer la galette de caviar d'aubergine au centre de l'assiette, ajouter les aiguillettes de daurade et la crevette coupée en trois. Mettre autour des gouttes de coulis de roquette, les dés de gelée de réglisse. Pour finir, ajouter la brisure de chips de crevette, des pousses de roquette fraîche, le zeste de citron et la sauce crevette.



Chef Michel ROTH

Restaurant Bayview – Hôtel du Président Wilson

Quai Président Wilson, 47

1201 Genève