



## **FILETS DE MAQUEREAU SNAKÉS, PETITES POMMES DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ, SALICORNE**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 filets de maquereaux
- 400 gr de pomme de terre de l'Île de Ré
- 40 gr d'oignons rouges
- Salicorne fraîche
- Fleur de sel
- Maceron torréfié
- 60 gr de roquette



### **Progression**

Mettre à cuire les pommes de terre dans une eau salée en les laissant avec leur peau.  
Tester à la pointe d'un couteau la cuisson, elles doivent rester un peu fermes pour garder un maintien.  
Les tailler en rondelles. Selon votre goût, les laisser avec leur peau ou pas.

Émincer les oignons rouge et les blanchir 1 minute dans une eau frémissante, puis les réserver sur un papier absorbant.

Pour la cuisson des filets de maquereaux.  
Déposer les filets côté peau dans une poêle à feu moyen et les laisser 2 minutes environ.  
Les retourner délicatement et les laisser également cuire 2 minutes. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Préparer une légère vinaigrette pour assaisonner la roquette.

### **Dressage**

Disposer la roquette déjà assaisonnée dans le fond des assiettes, puis déposer les rondelles de pomme de terre et les filets de maquereaux sur le dessus.  
Terminer le dressage avec les émincés d'oignons rouges et quelques brins de salicorne pour apporter un peu de peps à l'assiette.



**Chef Pascal HUE**  
***L'Escale de Lupin***  
*1 rue Les Fontaines*  
*17780 Saint-Nazaire-sur-Charente*