

Pavé de maigre en écaille de pommes de terre de l'île de Ré

Mousseline de petit pois. Sauce vierge aux coques



Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 4 pavés de maigre de 150g chacun, sans peau, soit 1.2kg brut
- 250 g de pommes de terre de l'île de Ré
- 1.5 kg de petit pois frais
- 3 échalotes
- 2 tomates fraîches
- 50 g de vin blanc
- 3 pièces d'aillet (ail nouveau)
- Thym, 1 gousse d'ail, persil
- PM huile d'olive
- PM beurre AOC Charentes-Poitou
- 300 g de coques

Recette :

- Ecosser les petits pois, puis les cuire à l'eau bouillante salée (30 g de sel par litre d'eau), puis les refroidir dans une eau glacée. Passer au robot puis au tamis. Beurrer et vérifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.
- Ciseler les échalotes, les faire suer à l'huile d'olive, mouiller au vin blanc, ajouter le thym, l'ail et le persil. Porter à ébullition, ajouter les coques préalablement laver et les faire ouvrir à couvert. Retirer les coquilles, filtrer le jus de cuisson et le réduire de moitié. Monter au beurre. Monder les tomates et les épépiner puis les tailler en petits dés. Les ajouter à la sauce avec les coques.
- Peler les pommes de terre, les laver à l'eau fraîche. Tailler des rondelles fines, puis avec un emporte pièces détailler des ronds de 1,5cm de diamètre. Disposer ces ronds sur chaque pavé

de maigre de façon à imiter les écailles d'un poisson. Poêler les pavés à l'huile d'olive puis finir la cuisson au four.

- Dresser sur assiette la mousseline de petits pois, poser les pavés de maigre à côté et napper de sauce. Parsemer d'ailette finement ciselé.

Restaurant Les Flots – Grégory COUTANCEAU – 1, rue de la chaîne – 17000 LA ROCHELLE