

Max & VÉNUMS

Le Saint-« Bière » et sa déclinaison de chicons

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 gros Saint-Pierre vidé (+/- 1,5 kg)
- 1,5 kg de chicons pleine terre
- 75 cl de bière blanche
- 2 échalotes cuisses de poulet
- 1/2 citron confit coupé en dés
- 1 c à soupe de cassonade
- 3 gousses d'ail
- 150 g de beurre
- Quelques branches de thym
- Quelques branches de romarin
- ½ botte de persil plat
- Le jus d'1/2 citron
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Muscade
- Piment d'Espelette
- Quelques brins de ciboulette ciselée

Le poisson

1. Préchauffez le four à 120°C ;
2. Farcir le Saint-Pierre avec le bouquet garni, le thym, le romarin et l'ail éclaté. Le saler généreusement au gros sel ;
3. Dans un grande « lèchefrite » ou un grand plat allant au four, verser la bière, le demi citron coupé en deux, les échalotes coupées en deux avec la pelure. Déposez le beurre sur le Saint-Pierre et saupoudrez le tout de piment d'Espelette ;
4. Couvrez le plat , mettez-le au four pendant +/- 40 minutes.

La déclinaison de chicons

Au beurre

1. Enlever le « cul » de 4 chicons après les avoir lavés. Déposez-les dans un plat allant au micro-ondes. Assaisonnez-le de sel, poivre, noix de muscade et de beurre ;
2. Faites-les au micro-ondes à couvert, entre 7 ' et 11' (en fonction de la puissance du micro-ondes et de la taille des chicons).

La purée de chicons caramélisés

1. Débitez 4 chicons en fins tronçons et faites-les cuire dans une poêle avec du beurre ;
2. Assaisonnez de sel, poivre, noix de muscade et de la cassonade ;
3. Une fois bien fondus, mixez-les très finement avec un peu de crème pour obtenir une purée fine, style mousseline. Rectifiez l'assaisonnement.

Chicon sauce vierge

1. Prenez 1 chicon cru, coupez-le en fine julienne ;
2. Assaisonnez d'une sauce vierge réalisée avec l'huile d'olive, quelques gouttes de citron, du sel, du poivre et la noix de muscade.

Finition

1. Sortez le poisson du four ;

2. Prélevez le jus que vous mettez dans un poêlon, ajoutez-y le zeste d'un quart de citron confit utilisé pour la cuisson du poisson coupé en fine duxelle ;
3. Faites réduire et ensuite montez au beurre bien frais jusqu'à ce qu'elle mousse.

Dressage

1. A l'aide d'une cuillère à soupe, prélevez les filets du Saint-Pierre et enlevez la peau ;
2. Dans une assiette, déposez le filet de poisson, une quenelle de purée de chicon sur un côté, un chicon nature d'un autre ou sur le poisson, une c à soupe de chicons sauce vierge auxquels vous aurez ajouté un peu de ciboulette ciselée ;
3. Nappez avec la sauce au beurre et rectifiez l'assaisonnement.

Bon appétit !