

LES RECETTES DES CHEFS

DOS D'ÉGLEFIN, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE AU CANTAL, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS ET NOISETTES

PAR CLÉMENTINE PREAULT ET MATHIEU DALIVOUST
DU RESTAURANT L'ÉPICERIE À LA BORNE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tronçons de dos d'églefin
- 6 pommes de terre moyennes
- 100g Cantal jeune
- 200g de champignons (de Paris, pleurotes, cèpes...)
- 50 g de noisettes
- 400 g de crème liquide
- 100 g de beurre
- Sel/poivre

La veille

Réaliser le pressé de pommes de terre :

Eplucher et tailler finement les pommes de terre, les disposer dans un plat préalablement beurré en alternant les pommes de terre, la moitié du beurre fondu et le cantal râpé, jusqu'à épuisement.

Cuire 45 minutes à 180°C : les pommes de terre doivent être fondantes. Laisser refroidir et faire prendre au frais 1 nuit avec un poids dessus.

Le jour même

Suer les champignons émincés dans un peu de beurre, assaisonner et réserver quelques morceaux de champignons sautés.

Crémer, laisser réduire, mixer et rectifier l'assaisonnement.

Faire torréfier les noisettes quelques minutes au four et les concasser grossièrement.

Assaisonner les dos d'églefin et les colorer dans une poêle avec le reste de beurre.

Terminer la cuisson au four 7 minutes à 180°C . Mettre le pressé de pommes de terre taillé à réchauffer au four pendant ce temps.

Dressage

Disposer le poisson et le pressé de pommes de terre dans l'assiette, ajouter les morceaux de champignons.

Napper les dos d'églefin de sauce et ajouter les éclats de noisettes.

