

Saints-Pierre des gastronomes

Préparation: 30 minutes, cuisson totale: 45 minutes.

Pour 4 personnes.

2 saints-Pierre de 900 g chacun; 2 échalotes; 1 oignon; 1 carotte; 1 bouquet garni; 150 g de champignons de Paris; 4 tomates fraîches; 2 dl de crème fraîche; 1 dl de vin blanc sec; 125 g de beurre; 5 cl d'huile; sel et poivre.

1 feuille de papier sulfurisé.

Pour le plat : 15 g de beurre.

Faire lever par le poissonnier les filets et la peau des saints-Pierre, mais conserver les arêtes.

Préparer un fumet de poisson: éplucher l'oignon et la carotte; les laver et les émincer (les couper en rondelles fines); faire chauffer l'huile dans une casserole; y ajouter les légumes et les arêtes; remuer et laisser mijoter jusqu'à ce que les arêtes soient blanchies; mouiller alors avec 3 décilitres d'eau; ajouter le bouquet garni et faire bouillir; écumer et laisser cuire 25 minutes.

Pendant ce temps, éplucher les échalotes et les hacher finement; ébouillanter les tomates; les peler; les couper en deux; les épépiner et les hacher; enlever la partie sableuse du pied des champignons; les laver soigneusement dans plusieurs eaux; les égoutter puis les émincer (les couper en lamelles fines); passer le fumet de poisson au chinois (passoire très fine).

Faire chauffer le four à température élevée (elle doit atteindre 220°).

Beurrer un plat creux; le saupoudrer avec les échalotes; saler et poivrer le fond du plat; ajouter les champignons et les tomates; poser les filets de poisson dessus; mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson; saler et poivrer de nouveau; couvrir le plat avec un papier sulfurisé; porter à ébullition et faire cuire 10 minutes au four.

Au terme de la cuisson. récupérer le jus dans une casserole; tenir le poisson au chaud à l'entrée du four et faire réduire (évaporer) le jus de 9/10ème; ajouter la crème; la laisser réduire jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse puis, hors du feu, incorporer le beurre par petites parcelles en remuant avec une cuillère de bois.

Faire chauffer un plat de service; dresser les filets dans le plat chaud, répartir la garniture dans le plat; napper de sauce et servir très chaud.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.