

La daurade royale confite, épices douces et pointes d'asperges.

Poireau nouveau, radis rôtis au miel. Sucs d'orange.

Pour 4 personnes

Ingrédients :

5	Filets	Daurade royale, avec peau mais sans arrêtes
150	Gr	Sel fin
70	Gr	Sucre semoule
30	Gr	Curry doux
1	Botte	Asperges vertes
1		Poireau nouveau
1	Botte	Radis ronds
1		Petit bouquet d'ail des ours
2	Jus	Oranges sanguines
50	Gr	Beurre
1	C/s	Miel de fleurs
1	c/s	Vinaigre balsamique
100	Gr	Farine
1		Œuf
1		Jaune d'œuf
40	Gr	Eau
30	Gr	Huile d'olive
	PM	Sel fin, poivre du moulin, maïzena

Préparation :

Mélanger sel, sucre, curry doux. Mettre une fine couche dans un plat, poser les filets de daurade (côté peau) puis recouvrir avec le restant de ce mélange. Laisser au froid trois heures, puis rincer à l'eau claire, éponger dans un linge, garder au froid.

Laver, couper pratiquement toute la partie feuillue du radis, cuire dans une petite casserole avec miel et beurre à petit feu, recouvrir d'un papier sulfurisé, assaisonner en fin de cuisson. Réserver au chaud.

Cuire dans une eau bouillante salée le poireau taillé en tagliatelle, refroidir en eau glacée. Ensuite, cuire les asperges, retirer auparavant la partie amère, refroidir de la même façon.

Réserver les plus jolies feuilles d'ail des ours. Concasser le restant, mettre dans l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, saler, broyer au mixer.

Réduire le jus d'orange sanguine de moitié, lier légèrement dans un peu de maïzena diluée dans un peu d'eau froide. Réserver.

Procédé :

Réserver les plus jolies tagliatelles de poireau (3 par personnes), couper finement le restant, ainsi que les asperges.

Couper également le surplus de radis, en garder douze pièces pour le décor.

Mélanger ensemble, les légumes taillés, avec la vinaigrette d'ail des ours, le jus d'orange. Garder un peu de ces deux éléments pour le décor.

Mélanger avec une cuillère la farine, un œuf, 1 jaune et 40 gr d'eau froide, saler. Faire les quadrillages, cuire dans un four chaud ventilé, à 170 degrés, jusqu'à coloration (3 par assiette).

Couper en fines tranches la daurade.

Faire des roulades en mettant au centre la composé de légumes, maintenir avec les tagliatelles de poireau.

Présentation et finition :

Mettre en triangle (pointe en bas), les roulades de daurade, décorer le fond de chaque assiette avec orange sanguine et vinaigrette d'ail des ours.

Disposer croustillants, feuilles d'ail des ours, radis rôtis