

CARPE MIROIR DE LOIRE RÔTIE AU GOMASIO ET CARMEL BALSAMIQUE

Recette de Jean-Charles Batard

CHEF DU RESTAURANT CLÉMENTINE - ST JULIEN DE CONCELLES

Ingrédients :

Proportions pour 4 personnes :

- 560 g de filet de carpe
- 100 g de gomasio
- 1 litre de bisque de crustacés
- 250 ml de crème liquide
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

Préparation :

Lever les filets de carpe, les portionner (140 g par personne).

Faites chauffer une grande poêle avec de l'huile pour faire cuire les pavés de carpe puis les finir au four vapeur.

Passer les pavés de carpe dans les graines de gomasio au moment de servir.

LA SAUCE :

Réduire de moitié 1 litre de bisque de crustacés, faire infuser une baie de cardamone noire écrasée dans la bisque. Mettre la crème et le beurre puis battre avec un fouet.

17



BigBang design

Muscadet SUGGÉRÉ :

Muscadet Sèvre et Maine Goulaine 2010.

Très belle minéralité pour ce muscadet racé. Aux nuances d'herbes fraîches et d'amandes torréfiées, compagnon de choix pour ce poisson de Loire à la chair charnue et savoureuse, assaisonné de sésame grillé et nappé d'une réduction onctueuse de vinaigre balsamique.

18