



Filet d'églefin, arancini de riz vénéré et mozzarella, tapenade grise, haricots verts à l'huile fumée, sauce encre de seiche et olive noire

EN HOMMAGE À PIERRE SOULAGES

INGRÉDIENTS

Sauce encre

- 2L de fumé de poisson
- 50g d'encre de seiche
- 750g d'olives noires égouttées
- 10g d'ail
- Maïzena

Tapenade grise

- 750g d'olives noires égouttées
- 120g de crème

Arancini au riz vénéré

- 1kg de risotto
- 300g de riz noir
- Mozzarella

Autres ingrédients

- Chapelure de pain
- Haricots verts
- Huile fumée
- 1 feuille de chou kale



PRÉPARATION

Sauce encre : Mettre les ingrédients avec le fumé chaud (préalablement chauffé), laisser cuire 20min et mixer au thermomix. Chinoiser et lier à la maïzena.

Poudre d'olives noires : Sécher au four à 180°C pendant 1h et mixer.

Tapenade grise : Faire chauffer le tout, le mixer bien lisse et y ajouter la xanthane.

Chapelure de pain toasté : Brunir la chapelure à la poêle à sec et réserver dans une plaque pour que le tout refroidisse correctement.

Haricots verts : Équeuter les haricots verts, les tailler très finement, les faire snacker à la plancha. Débarrasser une fois croquant. Assaisonner à l'huile fumée au moment de l'envoi.

Chou kale : Le blanchir, le glacer et le réserver à plat de manière à pouvoir rouler le poisson dans la feuille.

Le risotto : Cuire un risotto classique, suer l'oignon, nacer le riz et mouiller au bouillon de légumes (préparé au préalable). Mettre une chauffante, cuire le riz noir à ébullition jusqu'au 3/4 de cuisson, le débarrasser, l'égoutter et l'ajouter au risotto. Ajouter du parmesan râpé à la main (180g). Laisser refroidir. Une fois froid faire une boule et y ajouter un cube de mozzarella (8g). Boule d'arancini de 25g. Dos d'églefin de 140g.

les tables du gers



L'ÉCHAPPÉE BELLE
2 Place Gambetta
32 600 L'ISLE-JOURDAIN
TÉL : 05 62 07 50 00