

Dorade poêlée et risotto d'oignons, tuile et émulsion verveine-citron

Par Ludovic Rodriguez



Ingrédients

INGREDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 2 filets de dorade royale
- 4 oignons doux
- 30 gr de beurre de Bresse
- 50 gr de crème de Bresse
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de lait entier
- 160 gr d'huile d'olive
- 32 gr de farine
- Un bouquet de verveine - citron
- Sel/poivre
- Fleur de sel

Préparation

Ciselez les oignons et les faire suer dans une casserole avec 10 gr de beurre. Ajouter 20 gr de crème de Bresse. Salez/poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes environ.

Portez à ébullition le reste de crème et la crème liquide. Hors du feu, ajoutez les feuilles de verveine-citron, salez et poivrez puis couvrez et laissez infuser environ 20 minutes. Passez le tout au chinois.

Récupérez 200 gr de crème verveine-citron, mélangez avec l'huile d'olive et la farine. Dans une poêle bien chaude, ajoutez 2 cuillères à soupe de votre appareil à tuile et laissez dorer. Décollez délicatement et réservez sur un papier absorbant.

Ajoutez dans le reste de crème infusée, 10 gr de beurre et le lait. Maintenez au chaud.

Faites poêler les filets de dorade avec le reste de beurre, en commençant côté peau. Quand la peau commence à dorer, retourner le poisson et poursuivez la cuisson 1 à 2 minutes

DRESSAGE

Émulsionnez la crème infusée avec un mixeur plongeant.

Dans une assiette creuse, disposez le risotto d'oignons en fond, posez délicatement le filet de dorade préalablement coupé en deux. Déposez un peu d'émulsion et décorez avec la tuile verveine-citron. Assaisonnez en fleur de sel avant de servir.

Déguster sans attendre.