



L'OCÉAN



RECETTE DU CHEF JULIEN RICHARD



**SAINT-PIERRE**

Rôti au beurre d'algues, coques en vinaigrette, gyoza aux champignons et breuil de Brebis



L'OCÉAN

## INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES



1 Saint-Pierre de 2kg



### **Beurre d'algues**

200 gr de beurre doux

40 gr de laitue de mer dessalée

40 gr d'algues dulce dessalée

3 gr de fleur de sel

1 citron jaune bio si possible



### **Sauce Epinard**

200 gr de pousses d'épinard

10 gr de gingembre épluché

½ bâton de citronnelle

1 gousse d'ail frais épluché

20 gr de beurre doux

100 gr de crème fraîche



### **Gyoza**

200 gr de shiitaké

200 gr de breuil de Brebis

½ botte de cerfeuil

1 citron jaune bio

12 cercles pâtes à Gyoza

100 gr de bouillon de gingembre



### **Éléments de finitions**

1 pomme Granny Smith

Feuille de coriandre

1 citron jaune bio

8 mini poireaux braisés



### **Vinaigrette de coques**

400 gr de coques

1 échalote

1 petit morceau de fenouil

5 cl de vin blanc

1 branche de thym

1 gousse d'ail frais

50 gr de champignons Enoki

½ botte de ciboulette

15 cl de vinaigre de calamansi

## PREPARATION



### **Beurre d'algues**

- 1- Faire ramollir le beurre à température ambiante pendant 1h
- 2- Au couteau, concasser les algues, et les incorporer au beurre ramolli, la fleur de sel et le zeste d'un citron jaune bio
- 3- Mélanger et réserver au réfrigérateur



### **Gyoza**

- 1- Couper en tranche de même épaisseur les shiitaké
- 2- Les faire sauter à l'huile d'olive avec l'ail et le thym
- 3- Une fois bien colorés, les couper grossièrement au couteau et réserver
- 4- Concasser le cerfeuil
- 5- Mélanger les shiitakés avec le breuil de brebis, le cerfeuil et le zeste d'un ½ citron jaune
- 6- Farcir les gyoza et les fermer
- 7- Réserver



### **Vinaigrette de coques**

- 1- Dégorger les coques dans l'eau froide afin de retirer l'excédent de sable pendant 1h environ
- 2- Cuire les coques en marinère : Emincer l'échalote et le fenouil, faire suer à l'huile d'olive, ajouter les coques avec le thym et l'ail.
- 3- Ajouter le vin blanc et cuire à couvert 1 minute environ jusqu'à ouverture
- 4- Une fois cuites, refroidir les coques et les décortiquer
- 5- Mettre dans une petite casserole les coques décortiquées, les champignons enoki concassés, la ciboulette ciselée et le vinaigre de calamansi



### **Sauce épinards**

- 1- Emincer l'ail et le gingembre éplucher la citronnelle et suer au beurre.
- 2- Ajouter les pousses d'épinard et faire suer sans coloration
- 3- Disposer la crème et cuire pendant 1 minute
- 4- Mixer et assaisonner
- 5- Réserver



L'Océan

## PREPARATION



### Cuissons

- 1- Dans une poêle antiadhésive, cuire sur la peau les aiguillettes de Saint Pierre préalablement assaisonnées.
- 2- Dans une autre poêle antiadhésive, colorer les gyoza du côté plat avec de l'huile d'olive. Quand il y a une belle coloration, déglacer avec le bouillon de gingembre et cuire à couvert 1 minute.
- 3- Finir la cuisson du Saint-Pierre sans retourner les aiguillettes en ajoutant le beurre d'algues et en arrosant généreusement le poisson.
- 4- Réchauffer les coques en portant à ébullition pendant 30 secondes environ afin de ne pas trop les cuire et les rendre caoutchouteuses.



### Dressage

- 1- Disposer au centre de l'assiette l'aiguillette de Saint-Pierre côté peau vers le haut
- 2- Autour ajouter les gyoza (3 par personnes)
- 3- Agrémenter le Saint-Pierre avec les coques
- 4- Ajouter quelques bâtonnets de pomme granny smith assaisonnés à l'huile d'olive et zestes de citron jaune bio, les mini poireaux braisés et quelques feuilles de coriandre
- 5- Finir en versant la sauce harmonieusement

BONNE DEGUSTATION