



L'OCÉAN



RECETTE DU CHEF JULIEN RICHARD



PAVE DE MERLU

En escabèche, jambon Kintoa et pickles d'oignon rouge, cœur de sucrose



L'OCÉAN

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES



 1 merlu frais de 2 kg brut à faire lever en filet ou non par votre poissonnier

 **Escabèche**

1 carotte

1 oignon blanc

200 gr. de sauce tomate maison

1 bâton de citronnelle

½ botte de coriandre fraîche

10 cl. de vin blanc sec

5 cl. de vinaigre de xérès

1 pincée de piment d'Espelette

1 petite botte de thym frais

3 gousses d'ail frais

 **Pickles d'oignon rouge**

1 oignon rouge

100 gr. de sucre

200 gr. de vinaigre blanc

300 gr. d'eau

1 anis étoilé

1 branche de thym frais

1 gousse d'ail

 **Éléments de finitions**

1 pièce de sucrose coupée en 4

4 mini courgettes rondes

4 artichauts poivrade

4 tranches fines de jambon Kintoa



L'OCÉAN

PREPARATION



Escabèche

1- Eplucher l'ensemble des légumes. Ciseler l'oignon blanc et couper en brunoise (petits cubes) la carotte

2- Dans une casserole étroite, faire revenir à l'huile d'olive les carottes 2 minutes sans coloration, puis ajouter les oignons et cuire à feu doux quelques minutes. Déglacer au vin blanc puis réduire

3- Ajouter le thym frais, l'ail dégermé, la citronnelle ouverte en deux, et enfin la sauce tomate maison. Cuire à feu doux 20 minutes

4- Refroidir. Une fois la préparation froide, retirer la citronnelle et ajusté l'assaisonnement avec le piment d'Espelette, le vinaigre de xérès et la coriandre fraîche concassée

5- Réserver au frais



Pickles d'oignon rouge

1- Eplucher l'oignon rouge, le couper en deux dans la longueur et disposer l'ensemble des ingrédients dans une casserole

2- Dès la première ébullition retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante

3 - Réserver



L'Océan

PREPARATION



Cuissons

- 1- Dans une poêle anti adhésive, cuire sur la peau les pavés de merlu préalablement assaisonnés
- 2- Dans une petite casserole, tiédir la sauce escabèche, sans qu'elle ne soit trop chaude
- 3- Finir la cuisson du merlu sans retourner les pavés, ajouter une noix de beurre et arroser généreusement le poisson



Dressage

- 1- Disposer au centre de l'assiette la sauce escabèche, puis le pavé de merlu
- 2- Dresser harmonieusement les artichauts cuits, le quartier de sucrine, les pétales de jambon Kintoa et les pickles d'oignon rouge en petits pétales
- 3- Finir en ajoutant quelques feuilles de cerfeuil frais

BONNE DEGUSTATION