

Daurade royale poêlée avec asperges



Ingredienten

4 personen:

- 2 daurades royales
- 16 asperges vertes
- 200 gr pignons
- 200 gr raisins secs
- 4 zestes de citron confits
- 50 gr capres
- 2 Échalottes

Bereiding

Habiller les dorades, lever les filets, les désarêter et portionner, réserver au froid.

Eplucher les asperges et en réserver 4 crues pour le decor. Rassembler les asperges restantes en bottes et les cuire dans l'eau

bouillante salée, rafraîchir, couper les pointes à la même longueur.

Torréfier les pignons, les hacher dans le blender avec les raisins secs et les zestes, lier légèrement avec l'huile de pépins de raisins et un trait de balsamico. Ajouter les capres égouttées et concassées, réserver dans une poche munie d'une douille unie moyenne.

Porter 500 gr d'eau à ébullition avec les échalottes, l'ail, thym, citron pelé, couvrir et réserver hors du feu pendant 5 minutes, puis chinoiser. Réduire et monter au beurre et à l'huile de l'olive, ajouter un filet de jus de citron, réserver à bain marie.

Poêler les daurades à l'huile d'olive, rôtir les asperges dans du beurre moussoux.

Couper les 4 asperges crues à l'aide d'une mandoline et les arroser d'huile d'olive, puis les passer quelques secondes sous la salamandre.

Décorer l'assiette