



Alain Ducasse

■ GASTRONOMIE

Pommes de terre grenaille, daurade à cru

Alain Ducasse présente une recette du restaurant *Les Flots*



FREDERIC ALBERT POUR TV MAGAZINE

Pour 5 personnes

- ▶ 1 belle daurade
- ▶ Huile d'olive
- ▶ 1,5 kg de gros sel
- ▶ Copeaux de vieux parmesan

Marinade :

- ▶ 1,5 l d'huile d'olive
- ▶ 1 c. à s. d'aneth
- ▶ 1 c. à s. de cerfeuil
- ▶ 1 c. à s. d'estragon
- ▶ 1 c. à c. de poivre noir Sarawak
- ▶ 1 c. à c. de poivre long pepper
- ▶ 1 c. à c. de poivre noir de la Jamaïque
- ▶ 1 c. à c. de baies roses

Vinaigrette :

- ▶ 1,5 c. à s. d'huile d'olive
- ▶ 1 c. à c. de vinaigre balsamique blanc Aulente (ou traditionnel)

Salade de pommes de terre :

- ▶ 300 g de pommes de terre grenaille de l'île de Ré
- ▶ 1 oignon rouge
- ▶ 1 petit oignon blanc
- ▶ 1 c. à c. de feuilles d'estragon, cerfeuil, aneth

Sauce au raifort :

- ▶ 2 c. à s. de crème fraîche épaisse
- ▶ 1 c. à c. de purée de raifort (en conserve)
- ▶ Piment d'Espelette
- ▶ Sel

Préparation

1 48 h avant, levez les filets de la daurade et désarêtez-les. Retirez la peau, badigeonnez les filets avec 3 c. à soupe d'huile d'olive. Tapissez le fond d'un plat à gratin d'une couche de gros sel, posez les filets de poisson et recouvrez-les entièrement avec le reste du gros sel. Réservez à température ambiante puis mettez-les à égoutter sur une grille.

2 **Marinade :** hachez grossièrement les herbes. Passez poivres et baies roses au mixeur. Posez les filets de daurade dans un plat à gratin avec l'huile d'olive, les herbes hachées et le mélange poivres et baies. Gardez au réfrigérateur pendant au moins 48 h, puis sortez-les de la marinade, épongez l'excédent d'huile. Coupez des tranches de 5 ou 6 mm d'épaisseur dans chaque filet. Réservez.

3 Le jour même, dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les pommes de terre grenaille avec leur peau ; laissez refroidir à température ambiante. Ne les pelez pas, coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Dans un saladier, mélangez-les avec l'oignon rouge coupé en rondelles, l'oignon blanc émincé, les herbes fraîches entières. Conservez au réfrigérateur. Au moment de servir, assaisonnez avec la vinaigrette.

4 Dans une assiette, dressez 6 tranches de daurade à cru de façon régulière. Ajoutez un peu de salade de pommes de terre aux herbes puis parsemez quelques copeaux de vieux parmesan. Terminez avec un trait de sauce au raifort réalisée en mélangeant les ingrédients. ◻



Les Flots

L'avis d'Alain Ducasse : « Le chef, Grégory Coutanceau, a un don pour transformer poissons et crustacés en plats gourmands et délicieusement originaux. Une adresse à découvrir face au port ! ».

Info+ : *Les Flots* regarde le port de La Rochelle. Les produits de la mer sont cuisinés avec une attention particulière, comme si le chef savait combien son art est soumis aux caprices de l'Océan. Chaque plat doit être un hommage, une sorte d'offrande à Poséidon. La mer le lui rend bien. Superbe carte des vins et champagnes.

▶ Menus à 26 € et 79 €. Carte à 48 €. 1 rue de la Chaîne, 17000 La Rochelle. Tél. : 05 46 41 32 51.