

*Poissons*

Saint-pierre du guilvinec rôti à l'andouille, tagliatelles de blé noir



25 min **15 min** **10 min** **0** **529**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Saint-Pierre et les tagliatelles

1 **Saint-pierre**
100 g **Andouille**
4 **Galette(s) de sarrasin**
2 **Echalote(s)**
1 botte(s) **Ciboulette**
100 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du Saint-Pierre et des tagliatelles

- 1 Éplucher les échalotes à l'aide d'un couteau d'office et les émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Réserver les échalotes dans un bol, ciseler la ciboulette et la réserver dans un autre bol.
- 3 Tailler les galettes pour obtenir des tagliatelles et réserver dans un saladier.
- 4 Tailler l'andouille en fines rondelles en faisant attention de ne pas couper la peau noire.
- 5 Réserver les rondelles d'andouille sur une assiette.
- 6 Poser le Saint-Pierre sur une planche à découper et lever les filets en suivant l'arête centrale.
- 7 Quand le Saint-Pierre est bien charnu, penser à prélever également les joues.
- 8 Parer ensuite le ventre du filet levé et le couper en portions selon le nombre de convives.
- 9 Réserver les filets sur une assiette.

Étape 2

Cuisson du Saint-Pierre et des tagliatelles

- 1 Faire chauffer une poêle avec le beurre demi-sel pour le faire fondre.
- 2 Déposer ensuite les filets dans la poêle côté peau et les arroser de beurre fondu à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Baisser le feu quand le beurre prend une coloration noisette.
- 4 Ajouter les rondelles d'andouille aux 3/4 de la cuisson du Saint-Pierre.
- 5 Continuer d'arroser les filets avec le beurre puis stopper la cuisson et réserver.
- 6 Griller ensuite les tagliatelles dans le beurre de cuisson sur feu moyen.
- 7 Ajouter les échalote émincées et remuer.
- 8 Mettre la ciboulette au dernier moment, en réserver pour la décoration, couper le feu et réserver.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer un tas de tagliatelles au centre d'une assiette puis poser un filet de Saint-Pierre dessus et une andouille.
- 2 Napper le tout avec le jus de cuisson et décorer de ciboulette puis servir.