Christian LHERM

Poissons

Filet de sandre farci aux cèpes, palet de pied de porc au foie gras, jus de veau

2h	1h30	30 min	0	396
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des filets de sandre

1. Brosser les cèpes et les nettoyer à l'aide d'un torchon humide.
2. Emincer les cèpes en brunoise avec un couteau éminceur et réserver dans un saladier.
3. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.
4. Lorsque l'huile est chaude, déposer les cèpes dans la poêle et les faire suer en mélangeant avec une cuillère en bois.
5. Assaisonner de sel et de poivre. Goûter puis débarrasser une fois les cèpes cuits.
6. A l'aide d'un couteau éminceur, ouvrir les filets de sandre en portefeuille.
7. Garnir les filets de brunoise de cèpes et les refermer. Réserver le reste de cèpes au chaud pour le dressage.
8. Maintenir la farce dans les filets de sandre fermés en les entourant de ficelles de cuisine.
9. Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et une noisette de beurre.

   Une fois le beurre fondu, cuire les filets de sandre.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la préparation du sandre

800 g **Sandre**
400 g **Cèpe**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le palet de pied de porc

250 g **Pied(s) de porc**
250 g **Epinard**
50 g **Carotte(s)**
10 g **Céleri-Rave**
10 g **Echalote(s)**
40 g **Foie gras cru**
1 **Vinaigre de Xérès**

10

11 Débarrasser les filets de sandre cuits sur une assiette et réserver au chaud.

Étape 2

Préparation des pieds de porc

1. Ôter tous les os des pieds de porc afin de ne garder que la chair. Réserver la chair dans un saladier.
2. Faire chauffer les pieds de porc afin qu'ils soient plus facile à désosser.
3. Éplucher les carottes et le céleri avec un économe et les tailler en brunoise avec un couteau éminceur.
4. Éplucher les échalotes avec un couteau d'office et les ciseler en brunoise avec le couteau éminceur. Réserver les légumes dans un saladier.
5. Faire chauffer une sauteuse avec un filet d'huile d'olive.
6. Faire suer les légumes dans la sauteuse en mélangeant avec une cuillère en bois.
7. Une fois les légumes sué, ajouter les pieds de porcs hachés grossièrement et laisser confire 10 minutes.
8. Ôter la sauteuse du feu et incorporer le fois gras coupé en morceaux.
9. Ajouter une touche de vinaigre de Xérès et laisser le mélange tiédir.
10. Laver les épinards et les équeuter avec un couteau d'office.
11. Porter une casserole d'eau à ébullition et ajouter du sel.
12. Préparer un saladier d'eau avec des glaçons pour stopper la cuisson des feuilles d'épinard.
13. Plonger les feuilles d'épinard dans l'eau bouillante et les blanchir pendant 1 à 2 minutes.
14. Débarrasser les épinards dans l'eau glacée avec une écumoire puis les sécher aussitôt dans un torchon.
15. Dans un emporte-pièce, chemiser les feuilles d'épinard et remplir de pied de porc.
16. Refermer avec les feuilles d'épinard pour former un palet.

Étape 3

Dressage

1. Enlever les ficelles qui entourent les filets de sandre et les disposer sur un lit de cèpes.
2. Glacer le palet de pied de porc d'huile d'olive avec un pinceau et le dresser à côté du sandre. Servir aussitôt.