

4 personnes.

Ingrédients :

- 1,6 kg de Saint Pierre.
- 1 fenouil.
- 1 citron vert.
- 1 oignon rouge.
- 1 concombre.
- 2 piments doux.
- 50 g de guanciale.
- 1/2 verre de vin blanc.
- 4 gousses d'ail confit.
- Du basilic.
- 1,5 cl de vinaigre.
- Le jus et les zestes d'un citron jaune bio ou non traité.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Du poivre.

Préparation des légumes marinés :



- 1/. Couper le guanciale en fins lardons et les faire rissoler à feux doux dans une poêle.
 - 2/. Préparer le concombre en réalisant une micro brunoise et réserver.
 - 3/. Préparer le fenouil, le piment doux en réalisant une micro brunoise et ciseler l'oignon.
Mélanger les trois ingrédients et réserver.
Réserver également les extrémités vertes du fenouil coupées finement.
 - 4/. Une fois les lardons de guanciale prêts, les débarrasser sur un papier absorbant et réserver.
 - 5/. Ajouter 1/2 verre de vin blanc dans la poêle contenant le gras de cuisson et laisser réduire.
Réserver.
 - 6/. Ajouter des zestes de citron vert et de citron jaune dans la micro brunoise de concombre.
Ajouter également le citron vert pelé et détaillé en très petits dés.
 - 7/. Dans un grand saladier, mélanger la micro brunoise de concombre et le citron vert avec la micro brunoise de fenouil et de piment doux et l'oignon ciselé.
Ajouter 10 cl d'huile d'olive, du sel et mélanger à l'aide d'une maryse.
Ajouter du basilic ciselé ainsi que les petites extrémités vertes de fenouil précédemment réservées.
 - 8/. Dans un récipient adapté, verser le jus de citron, le contenu de la poêle (gras de cuisson de guanciale et vin blanc), l'ail confit, le vinaigre, un trait d'huile d'olive puis mixer au mixeur plongeant.
 - 9/. Verser cette sauce émulsionnée dans le saladier contenant les différentes brunoises et mélanger.
Goûter et corriger l'assaisonnement si nécessaire (sel, poivre...).
- Ajouter les lardons de guanciale, mélanger et réserver.

Préparation du Saint Pierre :

- 1/. Lever les filets de Saint Pierre.
- 2/. Couper chaque filet en trois parties et retirer la peau.
- 3/. Saler une face de chaque filet de Saint Pierre.
- 4/. Faire snacker les filets de Saint Pierre dans une poêle en inox bien chaude avec de l'huile d'olive.
Les retourner à mi-cuisson.
La cuisson dure 1 minute 30 à 2 minutes.

Mot du chef : « attention de ne pas trop cuire le Saint Pierre qui est un poisson magnifique ! »

- 5/. Dresser un lit de légumes marinés dans un beau plat de présentation. En conserver un peu pour parsemer ensuite les filets de poisson.
- 6/. Disposer harmonieusement les filets de Saint Pierre sur le lit de légumes marinés.
- 7/. Ajouter le reste des légumes marinés sur les filets de Saint Pierre et déguster sans attendre.