

SAINT-PIERRE RÔTI EN DUO D'ARTICHAUTS VIOLETS ET CÉLERI

Défi Crisci 2017 : la recette gagnante du Dr Pierre Alain Triverio

POUR 4 PERSONNES

4 filets de Saint-Pierre
6 cs de brunoise de céleri boule
8 artichauts violets
1 citron vert
1 cc de carvi
1 échalote ciselée
1 dl de vin blanc
1 dl de fond de poisson
1 dl de jus de volaille
1 cs de verjus
¼ de citron confit
12 olives noires
2 quartiers de tomates confites
6 feuilles de basilic ciselées
4 cs d'huile d'olive
Fleur de sel et poivre noir

1

Faire réduire le vin blanc avec l'échalote et le carvi ; ajouter le fond de poisson, faire réduire, ajouter le jus de volaille, réduire à nouveau puis ajouter le verjus,

RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT



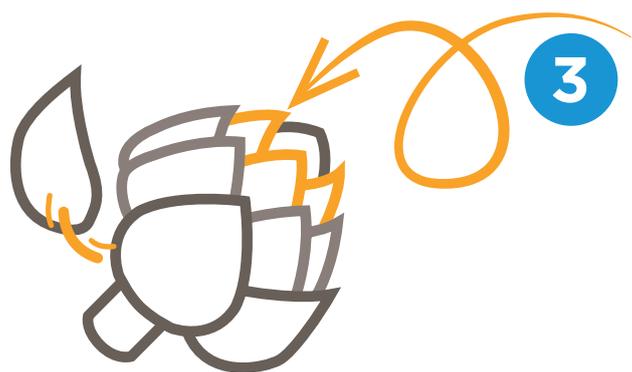
Enrober les filets 3 minutes dans de la fleur de sel, les rincer et les essuyer.

2

3

TOURNER LES ARTICHAUTS

... et les émincer, les réserver dans de l'eau citronnée.



4

Couper les olives, les tomates et le citron en brunoise de 3 mm de côté, ajouter le basilic, 1 cs d'huile d'olive, saler et poivrer, puis réserver.

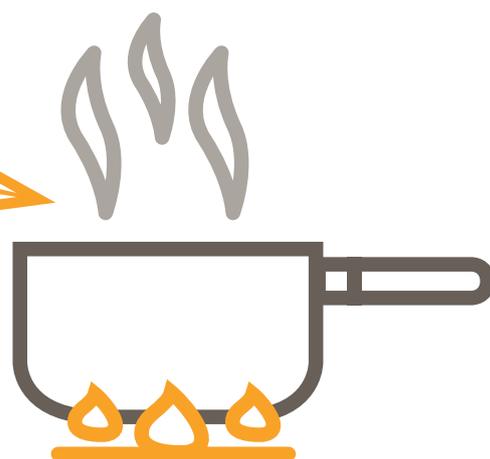
5

FAIRE TOMBER LA BRUNOISE DE CÉLERI

... dans 1 cs d'huile d'olive, saler et poivrer.

6

Égoutter les artichauts et les faire « frioler » dans 1 cs d'huile d'olive, saler et poivrer.



7

Rôtir les filets de poisson dans 1 cs d'huile d'olive, ...

DRESSER SELON VOTRE INSPIRATION

