

Easy To Fine Dining avec Sabrina Cipolla

Sandre rôti au tartare de tomates et croustillant de parmesan

Essence de tomates cerises

1 kg de tomates cerises
1 gousse d'ail
Jus d'une orange non traitée
50 ml de verjus
2 brins de romarin
1 branche de thym
1 pincée de piment d'Espelette
10 g de sel, poivre blanc
30 g de basilic frais

Préchauffer le four à 210 °C. Couper les tomates cerises en quartiers, l'ail en tranches, et verser le tout dans un moule à gratin. Ajouter le jus d'orange et le verjus, parsemer d'herbes et épices et cuire au four pendant 30 minutes. Laisser refroidir, écraser avec le basilic et laisser la pâte s'égoutter pendant une nuit à travers un tissu étamine.
Assaisonner le lendemain.

Sandre rôti

4 filets de sandre
Sel
1 c. à s. d'huile de tournesol
20 g de beurre
1 brin de romarin
1 branche de thym
Poivre blanc

Rincer les filets de sandre, les sécher en les tapotant et les saler. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle avec le romarin et le thym. Rôtir les filets de sandre 3 minutes côté peau, retourner et poursuivre la cuisson 2 minutes. Cuire au four à 60 °C pendant 10 minutes. Maintenir au chaud.





Tartare de tomates cerises

100 g de tomates cerises
5 tomates confites
1 échalote
1 gousse d'ail
1 c. à s. d'huile de tournesol
2 branches de basilic Sel
Poivre blanc

Couper finement les tomates cerises et les tomates confites. Faire revenir l'échalote et l'ail dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés et laisser refroidir. Émincer le basilic, mélanger le tout et assaisonner.

Croustillant tomates-parmesan

200 g de parmesan
1 c. à c. de purée de tomates

Préchauffer le four à 180 °C. Couper le parmesan en dés et l'écraser avec la purée de tomates. Placer de petits tas fins sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir.
Proposition de présentation :



Verser l'essence de tomates cerises dans des assiettes creuses et placer le sandre rôti au-dessus.
Garnir de tartare de tomates cerises et du croustillant tomates-parmesan. Décorer de fleurs de capucine fraîches.

Bon
appétit!

Siemens Électroménager

SIEMENS