

4 avril 2008

*Viennoise de filets de maquereaux gratinés sur
Pommes de terre Maxim's
Vinaigrette de lentilles vertes du puy a la moutarde de Charroux*



Pour 4 personnes :

- *4 maquereaux de 200g/pièce levés en filet par votre poissonnier et désarêtés
- *4 pommes de terre « amandine » de 125 g/pièce épluchées mais non lavées
- *120 g de lentilles vertes du Puy cuites au bouillon et égouttées
- *100 g de moutarde de Charroux
- *100 g de beurre clarifié (beurre fondu débarrassé de son petit lait et passé dans une étamine)
- * 2 cs de vinaigre de xérès
- * 8 cs d'huile de noix
- * un peu d'huile d'olive
- * sel et poivre du moulin
- *chapelure faite avec de la mie de pain rassis séchée passée au hachoir (grille moyenne) + un petit peu de fleur de thym et d'origan

- Effectuer le beurre clarifié et le réserver au tiède.
- Couper les pommes de terre en rondelles a la mandoline d'une épaisseur d'1,5mm et les disposer en rosace légèrement ovale en les chevauchant les unes sur les autres sur une plaque tefal salée et poivrée. Les laquer à l'aide d'un pinceau avec le beurre clarifié et les faire cuire au four à 220°C pendant 6 mn et les retourner à l'aide d'une spatule et continuer la cuisson pendant 3 mn. Les réserver au chaud après cuisson sur les assiettes de service.
- Poser les filets de maquereaux sur une plaque huilée à l'huile d'olive, salée et poivrée, les badigeonner avec un peu de moutarde de Charroux et soupoudrer avec la chapelure.
- Faire une vinaigrette avec le restant de moutarde, l'huile de noix et les lentilles assaisonner, la détendre si nécessaire avec un peu de vin blanc si elle est trop épaisse.
- Faire cuire les filets de maquereaux au four pendant environ 5 mn.
- Les poser ensuite sur les pommes Maxim's et verser un cordon de vinaigrette tiède autour

Ps : la moutarde de Charroux est une des dernières moutarde faite « à l'ancienne » dans la région Bourbonnaise ; on peut la remplacer par la moutarde de Meaux ou une autre moutarde à l'ancienne.

Source : Jean-Jacques Barbot, L'Alambic, Vichy pour la Chronique du Lecteur