

13 St Pierre au beurre de châtaigne, fenouil et châtaigne étuvée

- ◆ 2 filets de Saint-Pierre
- ◆ 4 fenouils bulbe
- ◆ 16 châtaignes
- ◆ 2 tranches de pain à la châtaigne
- ◆ beurre
- ◆ liqueur de châtaigne
- ◆ 4 branches de fenouil bronze (ou vert)

Progression.

Préparer les filets de Saint-Pierre : rincer les filets et les éponger. Tailler les filets en 2 dans le sens de la longueur. Réserver au frais.

Détacher les tranches de fenouil et les blanchir à l'eau salée.

Eplucher les châtaignes et les cuire à l'eau.

Emincer une petite branche de fenouil.

Faire chauffer une poêle anti-adhésive avec du beurre et un peu d'huile, fariner les filets de Saint-Pierre, saupoudrez-les de fenouil hâché, saler et poivrer. Cuire les filets côtés peau jusqu'à avoir une belle coloration puis les retourner. Ajouter un peu de beurre frais, les châtaignes, le fenouil blanchi : continuer la cuisson à feux doux.

Le Saint-Pierre est cuit lorsque la chair est nacrée et que les lames du poisson se détachent facilement. Dresser le Saint-Pierre sur le fenouil et les châtaignes. Déglacer la poêle avec quelques gouttes de liqueur de châtaigne. Ajouter quelques morceaux de beurre frais pour enrichir la sauce.