

Aiguillette de Saint-Pierre, ravioles de pamplemousse rose, baies d'Andaliman et émulsion iodée au safran d'Alsace

par LAURENT MAGNIN

INGRÉDIENTS :

1 Saint-Pierre (800 grammes)
2 pamplemousses
2 litres de vin blanc sec
1 carotte
1 oignon
1 échalote
1 poireau
2 feuilles de laurier
1 bouquet de persil
Pistils de safran
2 dl de crème
200 grammes de beurre
1 citron jaune
1 citron caviar
1 botte de verveine
1 botte de ciboulette
1 dl huile d'olive de Nyons
5 grammes baies d'Andaliman
Piment d'Espelette
100 grammes de pâtes à ravioles

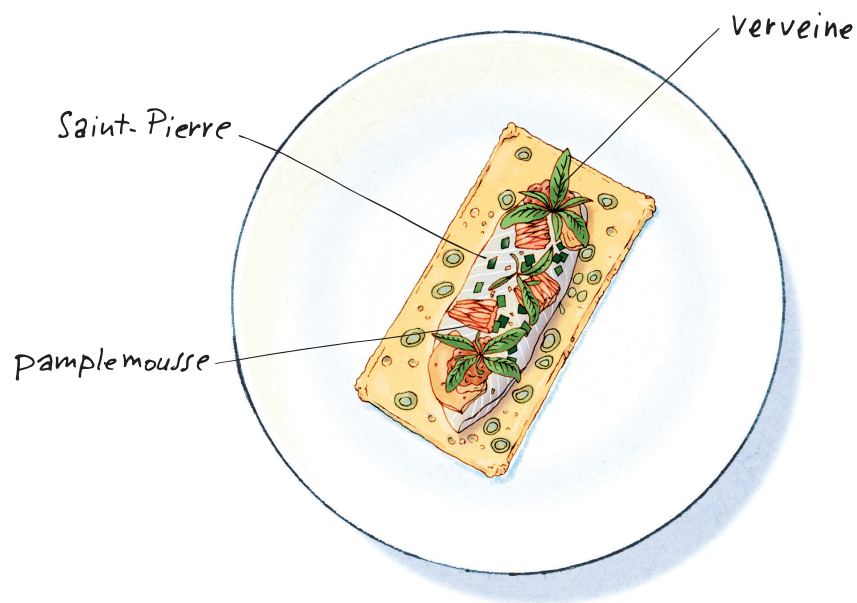
Préparation

du Saint-Pierre et de la sauce safran :

Habiller et laver le poisson, limoner les arêtes afin d'éliminer toutes les impuretés. Retirer délicatement la peau des filets et réserver.

Dans un rondau haut, disposer les arêtes et une garniture aromatique constituée de carottes, oignons, échalotes, poireaux, laurier et quelques queues de persil. Mouiller avec 2 litres de vin blanc sec et un litre d'eau. Porter doucement à ébullition afin de clarifier le fumet. Cuire vingt minutes à petit bouillon. Passer délicatement le fumet au torchon et réduire à demi-glace.

Une fois réduit, monter au beurre et crémér légèrement. Infuser le safran à environ 50°C, rectifier l'assaisonnement et terminer avec un jus de citron. Réserver.



Préparation des ravioles

de pamplemousse et des condiments :

Peler à vif les pamplemousses et lever les segments. Plaquer les segments égouttés sur du papier sulfurisé, puis les sécher au four à 130° pendant 20 minutes. Egrener le pamplemousse, ajouter la ciboulette ciselée finement et assaisonner légèrement avec du piment d'Espelette. Monter les ravioles en prenant soin de bien sceller les bords. Réserver.

Détailler quelques beaux triangles de pamplemousse, égrener le citron caviar et le conserver dans de l'huile d'olive. Préparer quelques sommités de verveine et réaliser une brunoise avec les plus grosses feuilles et l'ajouter dans une bonne huile d'olive.

Dressage et finitions :

Assaisonner le Saint-Pierre et le cuire au four vapeur cinq minutes à 50°C. Cuire les ravioles une minute dans une eau salée. A la sortie du four, ajouter l'huile de verveine et la fleur de sel sur le filet. Emulsionner la sauce et dresser harmonieusement en ajoutant les ravioles, le citron caviar et les pousses de verveine. Pour finir, ajouter un tour de moulin de baies d'Andaliman. Servir.