

Recette de rôti de chapelon sauce au Mauler et légumes

Pour 2-3 personnes

Ingrédients :

1 cuisse de chapelon

Quelques grains de poivre noir et de poivre de Jamaïque, quelques clous de girofle, du gros sel

- 1 poireau
- 1 panais
- 2 carottes
- 1 petite courge butternut
- 1 échalote

200g de pâtes au blé complet de la ferme du Breuil

- 1dl de Mauler
- 1cs de crème fraîche entière
- 1 petite botte de ciboulette
- 1 échalote
- 2cs de jus de carotte

Commencer par brûler une échalote ainsi que ses verts de poireau dans une casserole chaude, à sec, avant de les arroser d'eau et de saler généreusement. Après une première ébullition, ajouter la cuisse de chapelon séchée et frottée au gros sel, et les épices. Pocher 20 minutes avec un faible bouillon.

En parallèle, peler et trancher grossièrement les légumes, puis les ajouter à la préparation pour une cuisson d'une dizaine de minutes. Écumer le bouillon.

Sortir la cuisse ainsi que la garniture de légumes du bouillon, et disposer à plat dans une terrine allant au four. Saler et arroser d'un filet d'huile. Cuire à chaleur tournante, à 180 degrés pendant une vingtaine de minutes.

Dans une casserole d'eau bouillante et salée, blanchir les pâtes 6 minutes, puis réserver avec une noix de beurre.

Pendant ce temps, émincer très finement une échalote, puis la faire suer dans du beurre. À première coloration, mouiller au vin mousseux et laisser réduire avant d'ajouter du sel, le jus de carotte ainsi qu'une petite louche du bouillon de chapelon. Cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante puis crémier en mélangeant vigoureusement. Dès que la sauce est lisse, réserver les deux tiers auxquels on ajoutera une petite botte de ciboulette ciselée hors feu, directement dans la saucière.

Dans le reste de sauce, finir la cuisson des pâtes jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement enrobées.

Sortir le chapelon du four et le trancher. Dresser un fond de pâtes dans l'assiette, puis ajouter la viande par-dessus et les légumes en accompagnement à côté. Napper de sauce et servir immédiatement.



Recette réalisée par Arpad Antonietti