



RED SNAPPER ROTI AU FOUR, POMMES DE TERRE ET CITRON CONFIT

par José Martinez «Maison Blanche Restaurant» Sarasota.
Floride.

Nbre de personnes : 6

Ingrédients

500 g de filet de « Red Snapper » (une sorte de dorade rose)
600 g de pomme de terre du genre Noirmoutier (100 g par personne)
60 g de citron confit (10 g par personne)
Ciboulette fraîche
Huile d'olive et beurre

Pour la sauce
6 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe et demie de sauce soja (1/4 par personne)
6 c. à soupe de bouillon de volaille.

Réalisation

Faire rôtir les filets de dorade 10 à 12 minutes au four (160°) juste assaisonnés d'un filet d'huile d'olive (ni sel, ni poivre)
Faire cuire les pommes de terre, les écraser et les mélanger avec un peu de beurre, le citron confit et la ciboulette hachée.

Sauce :

Préparer un beurre noisette, déglacer avec la sauce soja et faire réduire. Ajouter le bouillon de volaille (la consistance doit être très liquide).

Finition&Dressage

Dans des assiettes creuses, mettre une couche de pommes de terre et les filets de dorade par-dessus, arroser de la sauce tout autour.

Le mot du Chef

Une recette liée à mes origines et mes connaissances : la France, le Maroc, la Floride, le Japon. Elle est facile à réaliser et ce qui est intéressant, c'est que les produits se gorgent de la sauce, les saveurs sont naturelles et le feu d'artifice se fait en bouche, pas dans l'assiette.