

Anguille Saint André, esprit glacé de Fié Gris

Recette de Franck MAURIN, Le Saint André - MIREBEAU

Ingrédients pour quatre personnes

1 anguille vivante de taille moyenne, gros sel

Pour la sauce : 2 gros échalions du Haut Poitou, beurre en quantité suffisante, 250 g de crème fraîche épaisse.

Préparation

Tuer, vider et dépouiller l'anguille. La mettre à saler dans un plat pendant environ 2 heures. La sortir du sel et la rincer sous l'eau froide pour éliminer l'excédent de sel. La sécher avec un linge puis la mettre à fumer aux copeaux de hêtre. Ajuster le temps de fumage selon votre goût et la taille de l'anguille.

Lever les filets et les couper en morceaux de 1,5 à 2 cm de long. Piquer chaque morceau sur une petite brochette en bois.

Pour la sauce :

Ciseler finement les échalions et les faire suer quelques minutes . Réserver puis déglacer la poêle au Fié Gris du Haut Poitou. Laisser réduire de moitié. Ajouter la crème, assaisonner et faire réduire à nouveau de moitié. La sauce doit être suffisamment épaisse pour napper les morceaux d'anguille.

Réserver au frais.

Dressage

Verser de l'azote liquide dans un récipient en inox. Prendre une brochette d'anguille fumée, la tremper dans la sauce au Fié Gris puis la rouler dans de l'échalion ciselé. Tremper la brochette dans l'azote liquide pendant une petite minute et déguster rapidement.

Faites la différence en accompagnant les brochettes d'un « granité carbonique » réalisé avec du Fié Gris et de la glace carbonique.



Recette réalisée avec le
Sauvignon Fié Gris AOC Haut Poitou
de la Cave du Haut Poitou 86170 NEUVILLE