

# OMBLE CHEVALIER DE NOS LACS SAVOYARDS, PÂTE DE CITRONS BERGAMOTE, BEURRE BLANC MOUSSEUX À LA ROUSSETTE

RECETTE DE LA BOUITTE - RENÉ & MAXIME MEILLEUR

POUR 6 PERSONNES

## Omble

Lever et désarrêter les filets d'ombles, les tailler en deux dans la longueur, ajouter QS de fleur de sel puis les coller chaire contre chair. Réserver au frais.

## Pâte de citrons bergamote

Couper 60 g de citrons bergamote en quartier et 60 g de pulpe de bergamote, couvrir d'eau et blanchir 3 fois. Oter tous les pépins. Porter à ébullition 500 litres d'eau et 50 g de sucre, ajouter les quartiers de citrons blanchis et laisser cuire jusqu'à ce que la peau n'offre plus de résistance.

Retirer les quartiers de citrons confits, mixer au Termomix et rectifier la fluidité avec le sirop de cuisson des citrons. Réserver au frais.

## Vinaigrette

Tailler une tranche de bœuf séché à 5 mm et le retailler en cube de 5 mm.

Torréfier 50 g d'amandes blanchies dans un four à 120° pendant 20 min.

Les concasser au couteau et réserver dans une boîte hermétique.

Au dernier moment mélanger 5 cuillères à soupe d'huile de fleur de colza, un filet de jus de citron jaune, une cuillère à café de ciboulette ciselée, QS d'amandes concassées, QS de dés de bœuf séché, rectifier l'assaisonnement.

## Beurre blanc mousseux à la Roussette

Eplucher et ciseler une échalote. La mettre à cuire dans une petite sauteuse avec 100 g de vin blanc (Roussette).

Après évaporation, ajouter 500 g de crème double, porter à nouveau à ébullition passer au chinois et réserver les échalotes cuites. Monter au moment avec 125 g de beurre frais, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud au bain marie à 40°.

## Finition

Chauffer 20 g de beurre et un filet de jus de citron dans une petite casserole.

Prendre une assiette chaude, faire une belle traînée de purée de bergamote sur le haut de l'assiette. Déposer un peu de vinaigrette de bœuf au-dessus de la purée.

Mettre une petite cuillère à moka d'échalote en dessous.

Déposer dans un petit plat en inox l'omble chevalier côté peau avec une noix de beurre et cuire sous la salamandre pendant 2 minutes 15, retirer délicatement la peau.

Emulsionner le beurre blanc à l'aide d'un mixeur plongeant et récupérer la mousse.

Déposer le filet d'omble en dessous. Mettre une cuillère à soupe de beurre blanc mousseux sur les échalotes cuites.



*Meilleur Chefs*