Filet de sandre rôti sur un lit de choucroute d'Alsace

Jacques Lorentz

Hôtel-restaurant « Au Tilleul »
67206 Mittelhausbergen (Alsace)

Après avoir travaillé dans des établissements renommés en France, Jacques Lorentz intègre l'entreprise familiale en 1995 et succède à son père en juillet 2000. Auberge à ses débuts, le restaurant est actuellement une référence gastronomique qui a fêté ses 121 ans en 2009.
www.autilleul.fr

INGRÉDIENTS

900 g de filet de sandre avec peau

150 g de lard des paysans tranché

600 g de choucroute crue d'Alsace IGP

2 échalotes

40 cl de vin blanc sec Alsacien (riesling)

50 g de beurre

10 cl d'huile d'arachide

30 cl d'huile d'olive

PRÉPARATION

Choucroute

Rincer la choucroute à l'eau tiède puis l'égoutter.

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec l'huile d'arachide, ajouter les échalotes émincées et laisser colorer.

Ajouter la choucroute et les aromates ainsi que le vin blanc et rajouter de l'eau à hauteur de la choucroute. Laisser cuire environ 40 minutes.

Puis égoutter et réserver au chaud.

Filets de sandre

Couper les filets de sandre en deux, les faire revenir à

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Filet de sandre rôti sur un lit de choucroute d'Alsace

Aromates

3 clous de girofle

5 baies de genièvre

1 branche de thym

1 feuille de laurier

30 cl de jus de volaille

20 grosses pièces d'escargots

Sel et poivre

l'huile d'olive sur le côté peau. Saler et poivrer. Laisser cuire à feu doux.

Disposer vos bardes de lard sur une plaque Téfal, les recouvrir d'un papier sulfurisé et d'une seconde plaque et laisse cuire au four à 160°C pendant 7 à 8 minutes.

Escargots

Chauffer le jus de volaille, y ajouter les escargots.

Dressage

Pour le dressage de votre assiette, disposer un cercle métallique au centre de l'assiette, le garnir de la choucroute bien égouttée, retirer le cercle, déposer votre filet de sandre sur la choucroute, verser le jus autour de la préparation, déposer la barde de lard sur le poisson et parsemer d'herbes.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE