

SAINT-PIERRE CELTIQUE **(Recette d'Olivier ROELLINGER)**

Vivres pour 4 équipages :

1 Saint-Pierre d'1,5 kg (*demander à votre poissonnier de lever les filets*)
6 cuillères à soupe d'huile de tournesol
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
1 cuillère à soupe de Porto blanc
Vinaigre celtique
QS de poivre et de sel

Matériel :

1 cuillère à soupe, 1 petit fouet, 1 couteau bien aiguisé, 4 assiettes rectangulaires mises au froid, 1 petite pipette

Temps de la préparation :

30 minutes

Route :

Confectionner la marinade. Pour cela réunir le sel, le poivre, le porto blanc et le vinaigre de cidre. Mélanger au fouet tous ces ingrédients jusqu'à ce que le sel soit bien dissout. Ajouter l'huile de tournesol et bien émulsionner au fouet.

Tailler perpendiculairement dans chaque filet de Saint-Pierre des tronçons réguliers. Les immerger dans la vinaigrette et attendre 5 minutes. Les remuer et attendre encore 5 minutes.

Egoutter les tronçons et les disposer régulièrement dans l'assiette. Appliquer quelques gouttes de vinaigre celtique à la base de chaque tronçon.

Finir avec quelques grains de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.
Servir sans attendre.

