

Tournedos de Sandre à l'Andouille du Val d'Ajol, Bluets des Vosges Aigre Doux, Pommes de Terre Fondantes et Roquette



Pour 4 personne :

- 400gr pommes de terre Rattes
- 80gr roquette
- 100gr bluets des Vosges aigre doux
- 1 Andouille du Val d'Ajol
- 10 tranches de Gandoyau
- 1 sandre de 1,5kg environ en filet
- 250gr lard – poitrine fumée
- PM mignonnette de poivre
- 1,5cl vinaigre de Xérès
- 15cl vinaigre de Bluets
- 2dl consommé de volaille
- 4dl crème fleurette
- 1 gr agar agar
- 2 c à soupe d'huile de noix
- PM ciboulette
- 150gr beurre frais
- PM fleur de sel

Pour la Crème de Bacon

- 150gr de lard
- PM mignonnette de poivre
- 1,5 cl vinaigre de Xérès
- 1,5cl vinaigre de Bluets
- 2dl consommé de volaille
- 2,5dl crème fleurette

Pour le Mousseux d'Andouille

- 100gr Andouille cuite
- 100 gr lard
- Pm mignonnette de poivre
- 3cl vinaigre de Bluets
- 2dl bouillon d'Andouille

- 11 cl crème fleurette
- 1gr agar agar

- Cuire l'andouille 20mns, après ébullition.
- Réduire 1dl de vinaigre de Bluets de façon à ce qu'il soit nappant.

Pour la Crème de Bacon :

- Couper le lard en gros cubes, ajouter 1 pincée de mignonnette de poivre et cuire dans une casserole jusqu'à coloration du lard, dégraisser, déglacer avec les deux vinaigres, mouiller avec le consommé, réduire de moitié, ajouter la crème et réduire à consistance souhaitée, filtrer, rectifier et garder au chaud.

Pour le Mousseux d'Andouille :

- Procéder de même que pour la Crème de Bacon, après avoir fait réduire avec le bouillon d'andouille, filtrer et récupérer 75ml, ajouter 1gr d'agar agar puis 11 cl de crème fleurette, mélanger, mettre au siphon puis réserver au froid.

Pour la confection des Tournedos :

- Sur un film alimentaire disposer le Gandoyau en tranches puis superposer de filet de sandre tailler d'une épaisseur de 5mm, ajouter les bluets au centre et rouler le tout (5 tours). Découper les rouleaux en tournedos, réserver.
- Cuire les pommes de terre rattes en robe des champs, les éplucher et les écraser à la fourchette.
- Laver la roquette, en prélever 40gr puis ciseler grossièrement.
- Couper en brunoise 100gr de chutes de sandre ainsi que 100gr d'andouille et 25gr de bluets.

Dressage :

- Cuire à la poêle antiadhésive les tournedos 5mn de chaque côté. En même temps dans une autre poêle la brunoise de sandre, d'andouille et de bluets, ajouter 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée.
- Mélanger les pommes de terre chaudes écrasées puis le beurre, la fleur de sel et la roquette.
- Dresser sur assiette, surmonter les tournedos, dresser un cordon de crème de bacon, assaisonner la roquette restante avec 2 cuillères à soupe d'huile de noix et 2 cuillères à soupe de vinaigre de bluets.
- Dans un petit verre, dresser les brunoises et siphonner la crème d'andouille.

Accompagner d'un Auxerrois de Toul bien frais