

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

PAPILLOTES DE FILETS DE LISETTES ET PRIMEURS DE BRETAGNE AU SANCERRE

SOIRÉE DE GALA

20mn. de préparation + **20 mn.** de cuisson

BUDGET : «Medium»

DIFFICULTÉ : «Plus ambitieux»

4 personnes

PRÉPARATION

Levez les filets de lisettes (demandez à votre poissonnier). Avec un morceau de feuille d'aluminium, faites une papillote en forme de bateau. Coupez les pommes de terre primeurs en rondelles fines (maximum ½ cm d'épaisseur). Déposez les rondelles au fond de la papillote. Ajoutez-y les oignons nouveaux, les carottes coupées en lamelles (une demi-carotte par papillote), puis le filet de lissette. Ajoutez ensuite l'ail, la coriandre et la badiane, puis le vinaigre blanc et le sancerre. Salez, poivrez. Pour terminer, déposez par dessus une noisette de beurre et un filet de jus de citron, puis coupez le citron en rondelles (à disposer sur la papillote). Fermez la papillote. Préparez les 3 autres papillotes de la même façon. Mettez-les au four pendant 20 minutes à 150°C.

RECETTE ÉLABORÉE PAR David Martin



INGRÉDIENTS

- ▶ 350 g de pommes de terre primeurs de Bretagne
- ▶ 4 filets de lisettes de 100 g minimum chacun (petits maquereaux)
- ▶ 1 botte d'oignons nouveaux
- ▶ 2 carottes
- ▶ 30 cl de sancerre
- ▶ 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- ▶ 2 citrons jaunes
- ▶ 1 bouquet de coriandre fraîche Badiane
- ▶ 50 g de beurre
- ▶ 2 gousses d'ail

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), et pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées).