

Poisson perroquet rôti en feuille de banane, gnocchis de patates douces et aneth sauce agrume et rhum

Temps de préparation

2 heures

Temps de cuisson

45 minutes

Nombre de couverts

2



Maxime Piccinotti

la Brasserie du Manoir



Liste des ingrédients

- 2 poissons-perroquets écaillés, vidés
- 1 morceau de canne à sucre (60g) torréfié
- 2 branches de morenga
- Sel, poivre ou piment d'Espelette.
- Une grande feuille de banane

Pour les gnocchis

- 3 brins d'aneth
- 500 g de patates douces
- 100 g farine T55
- 1 jaune d'œuf

Confit d'agrumes

- 1 citron entier blanchi 5 fois
- 1 jus de citron
- 40 g de sucre
- 50 g d'eau

Beurre émulsionné

- Une échalote
- 40 g de rhum vieux
- 1 orange pressée
- 150 g de crème liquide à 35%
- 50 g de beurre
- Sel

Recette

Le confit de citron

Piquez à la fourchette tout le tour du citron.

Dans une casserole, versez de l'eau à hauteur et amenez à ébullition pendant 1 minute

Égouttez puis laissez refroidir. Répétez l'opération 5 fois.

Coupez le citron en 4, grattez la pulpe et la réservez dans une casserole. Séparez le zeste du ziste (la partie blanche de la peau), jetez ce dernier et taillez le zeste en petit dés de 5 mm. Dans la casserole, mélangez la pulpe et le sucre, le jus de citron pressé et l'eau. Faites confire tout doucement, ajoutez de l'eau au fur et à mesure si nécessaire

Réserve

Papillote

Coupez la canne à sucre en lamelles de 1 à 2 mm d'épaisseur et faites-les griller à la flamme.

Écaillez et videz les poissons-perroquets puis assaisonnez.

Farcissez les poissons avec le moringa et les lamelles grillées de canne à sucre.

Enveloppez dans la feuille de banane et réservez au frais.

Dans le four préchauffé, faites cuire les papillotes à 175°C pendant 18 à 25 minutes (cuisson du poisson rosée à l'arête ou bien cuit)

Gnocchis de patate douce

Epluchez et coupez les patates douces en gros cubes et cuire à l'eau bouillante salée ou au four à 100°C (piquez les cubes de temps en temps pour vérifier la cuisson) jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Égouttez et laissez tiédir à température ambiante.

Passez au tamis ou au moulin à légumes, ajoutez le jaune d'œuf puis la farine au fur et à mesure.

Formez des boudins de 2 cm de diamètre à peu près sur un plan de travail fariné, puis coupez des tronçons de 2 cm.

Formez les gnocchis à l'aide d'une fourchette et réservez au frais 30 minutes pour les laisser durcir.

Faites-les cuire dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface et refroidir directement dans une eau glacée.

Poêlez les gnocchis au beurre jusqu'à l'obtention d'une légère coloration, ajoutez l'aneth ciselé au dernier moment, rectifiez l'assaisonnement

Beurre émulsionné

Ciselez l'échalote, faites revenir au beurre sans coloration puis déglacez au rhum. Laissez réduire au 2 tiers, ajoutez le jus de l'orange pressée et faites réduire à nouveau aux 2 tiers.

Ajoutez la crème, portez à ébullition puis couvrez hors du feu pour la laisser infusée.

Avant l'envoi, remettez à ébullition et ajoutez le beurre coupé en dés Mixez et réservez