


SANDRE ET GAMBAS SUR PURÉE DE CHOU ROUGE

| | |
|-------------|---|
| Préparation | 40min |
| Cuisson | 40min |
| Total | 1h20 |
| Part(s) | 4 personnes |
| Difficulté |  |



Ingrédients :

| | |
|---|---------------------------------------|
| 1 kg de pommes de terre à chair farineuse | 20 g de beurre |
| ½ botte de persil | 1 pincée de sucre |
| 2 jaunes d'oeuf | 4 clous de girofle FUCHS |
| 1 cuillère à soupe de féculé | 2 badianes anis étoilé FUCHS |
| 1 pincée de noix de muscade FUCHS fraîchement râpée | 1 pincée de gingembre moulu FUCHS |
| Huile, sel, poivre | Persil frais |
| 1 kg de chou rouge | 600 g de sandre |
| 1 pomme | 4 gambas |
| 1 échalote | 1 pincée de piment fort flocons FUCHS |
| | Beurre |

Préparation :

- Commencer par préparer les galettes de pomme de terre. Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, les passer sous l'eau froide, les éplucher et les écraser encore chaudes dans un saladier à l'aide d'un presse purée. Hacher finement le persil et l'ajouter aux pommes de terre avec les jaunes d'œuf et la féculé. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade, puis bien mélanger. Former un boudin d'env. 6 cm de diamètre, puis le découper en portions de 2 cm d'épaisseur. Réserver.
- Émincer le chou rouge en fines lamelles, tailler la pomme en dés et hacher l'échalote. Faire chauffer le beurre dans une grande casserole. Y faire suer l'échalote, puis ajouter le chou rouge, la pomme et le sucre. Assaisonner avec le gingembre et la noix de muscade. Cuire à feu doux env. 10 minutes.



3. Ajouter le bouillon de légumes et le vinaigre de vin blanc, ajouter l'anis étoilé et les clous de girofle. Laisser mijoter env. 30 minutes, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que le chou rouge soit tendre. Ôter l'anis étoilé et les clous de girofle, puis réduire en purée fine à l'aide d'un mixeur. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Réserver au chaud.
4. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle. Y faire dorer les galettes de pomme de terre 2-3 minutes de chaque côté. Rincer à l'eau froide de sandre et les gambas, puis les sécher avec du papier absorbant. Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle. Y griller les gambas, retirer de la poêle et réserver. Ensuite, dans la même poêle, saisir le sandre sur le côté peau pour qu'elle devienne croustillante. Retourner le poisson et poursuivre la cuisson à feu doux. Assaisonner avec le sel, le poivre et les flocons de piment.
5. Dresser les assiettes en y mettant 3 cuillères à soupe de purée de chou rouge, trois galettes de pommes de terre, un morceau de sandre et une gambas. Garnir éventuellement de persil frais.

