

# Roussette au vert

Aujourd'hui on cuisine un poisson que peu d'entre vous connaissent et c'est bien dommage! La roussette est un petit requin au gout très subtil et à la chair très tendre. Et en plus elle n'a pas d'arêtes! Je me suis inspirée de la recette que le chef Camille Delcroix, gagnant de Top Chef 2018, a présentée dans l'émission « Objectif Top chef ». C'est une recette simple et délicieuse...



Roussette au vert

## Ingrédients pour 4 personnes

- de la roussette: elle se présente comme une anguille; comptez 180 g de poisson par personne
- soja sucré
- 25 g de fenouil

- 150 g de petits pois frais blanchis quelques minutes dans de l'eau chaude
- 150 g d'édamamé écosées (petites fèves japonaises: qu'elles soient fraîches ou congelées , plongez les gousses dans l'eau bouillante pendant 5 mn puis écossez les fèves)
- quelques branches de thym citron
- une grosse botte de cresson (200 g)
- une cuillerée à café de curry (ou plus selon votre goût et la qualité du curry)
- 60 g de salicorne
- sel et poivre

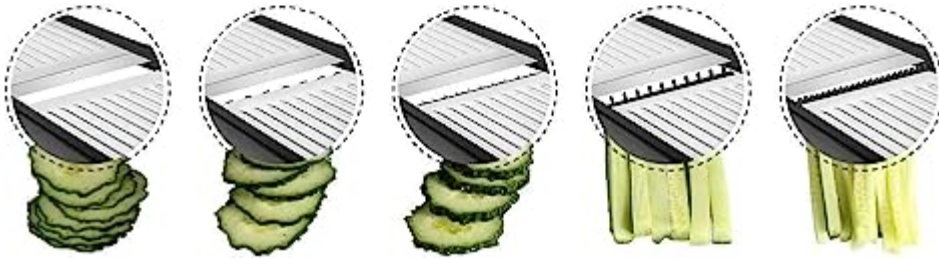
## Matériel

- un mixeur plongeant ou un blendeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



BLACK+DECKER BXHBA1000E - Mixeur plongeant multifonction 3 en 1 1000W, 20 vitesses + Turbo, anti-éclaboussures, verre doseur, bol hachoir, fouet, noir et inox anti-traces de doigts

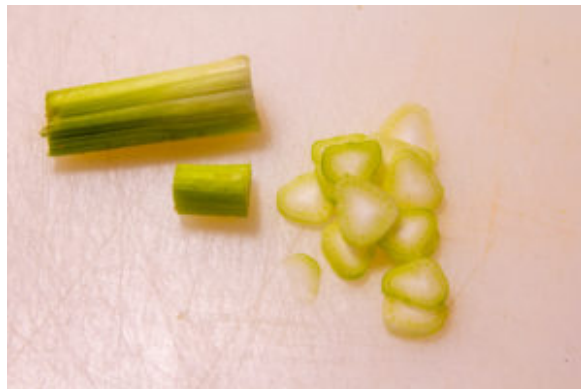
- une mandoline. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



MILcea Mandoline de cuisine acier inoxydable multifonction professionnelle réglable 4 modes trancheuse pour légumes fruits à partir de fin à 9mm, gants de sécurité inclus Noir

## Préparation

- Coupez une tige de fenouil en fins tronçons.



Coupez la base d'une tige de

## fenouil en fin tronçons

- Faites revenir le fenouil avec une belle noix de beurre dans une casserole ; ajoutez les petits pois, les édamamés et les feuilles de thym citron. Cuisez 5 minutes à feu doux. Ôtez du feu, couvrez et réservez.



Ajoutez les petits pois, les édamamés et les feuilles de thym citron

- Coupez les racines du cresson et ne gardez que les feuilles. Rincez à l'eau fraîche.



Coupez les racines du cresson

- Blanchir le cresson dans de l'eau bouillante et le plonger immédiatement dans de l'eau très froide. Égouttez-le et mixez très finement avec la cuillerée à

café de curry. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin en sel et curry.



Blanchir le cresson dans de l'eau bouillante

- Passez le jus de cresson au tamis. Réservez.



Passez le jus de cresson au tamis

- Coupez des lamelles de courgette à la mandoline (comptez-en 3 à 4 par personne).



Coupez des lamelles de courgette à la mandoline

- Blanchir les lamelles de courgette dans de l'eau bouillante et plongez-les immédiatement dans de l'eau très froide. Égouttez-les à plat sur un chiffon propre.



Blanchir les lamelles de courgette

- Faites revenir la salicorne dans une poêle avec un peu de beurre: ne salez pas du tout car la salicorne est déjà très salée naturellement.



Faites également revenir la salicorne avec un peu de beurre

## Finition et Dressage

- Coupez la roussette en tronçons. Faites fondre un gros morceau de beurre et faites revenir les tronçons de roussette; en milieu de cuisson rajoutez le soja sucré et arrosez régulièrement la roussette avec le mélange beurre et soja. Faites réchauffer les différents éléments ( légumes, jus de cresson, salicorne et lamelles de courgette). Versez un peu de coulis de cresson au fond de l'assiette. Disposez les légumes et posez le tronçon de roussette à côté. Terminez avec les lamelles de courgette enroulées sur elles-mêmes et quelques brins de salicorne.



Roussette au vert