

Tourte d'anguille en matelote au vin rouge des Corbières



👤👤 2 PERS

Préparation : 1h

Prix ★★★★★

Difficultés ★★★★★

Type de plat : Plats de résistance, Poisson

Recette pour 2 personnes

Ingrédients :

- Anguilles entières : 2.5kg (soit environ 50 gr de produit fini par portion, à savoir anguille cuite, sans la peau et levée)
- Oignons en mirepoix : 250gr
- Carottes en mirepoix : 250gr
- Poitrine fumée : 250 gr
- Vin rouge : 3 L
- Thym/Laurier : PM
- Sel/Poivre/Piment d'Espelette : PM
- Cognac : PM
- Beurre : PM
- Farine : PM
- Lie de vin : PM
- 3x Petites chanterelles
- 3x Petites giroles
- Carotte fanes glacées à blanc : 1 par portion
- 3x Oignon grelots glacés à blanc
- 5x Mini champignons de Paris (épluchés) glacés à blanc
- Petit lardons de poitrine fumée maison sautés : 5/6 par portion
- Bâtonnet (2 cm) de carottes glacés à blanc : 5/6 par portion
- Ail dégermé et blanchis : 200gr
- Pain de mie noir (à l'encre de seiche) : 1 pièce
- Beurre clarifié : PM

Anguille :

- Mariner les anguilles entières dans le vin rouge durant 48h.
- Vider puis, détailler ensuite les anguilles en tronçons de 5 cm en séparant le vin en deux marinades (une pour les têtes et les queues servant à la sauce et l'autre pour les tronçons d'anguille à cuire).
- Tailler en mirepoix les carottes, oignons et lardons puis sauter le tout et flamber au cognac. Séparer en deux afin d'avoir la même quantité de garniture pour la marinade des têtes et queues que pour celle des tronçons.
- Flamber également une partie du vin rouge de la première marinade, refroidir et l'incorporer également de manière égale dans la marine tête/queue et celle des corps.
- Ajouter dans les deux marinades thym et laurier puis laisser mariner au moins 24h.
- Décanter ensuite les anguilles, puis sur plateau assaisonner sel/poivre/piment d'Espelette puis rouler légèrement dans la farine et marquer l'ensemble des tronçons dans un beurre moussieux à la poêle.
- Récupérer la garniture et la marinade et mettre à cuire les anguilles à l'intérieur environ 20 min à feu doux (pas d'ébullition). Débarrasser délicatement les anguilles cuites sur plateau et laisser refroidir (mais pas trop afin de les garder tiède afin de pouvoir les lever).

Tourte d'anguille en matelote au vin rouge des Corbières

- Une fois les anguilles tièdes, retirer la peau des tronçons puis à l'aide d'un couteau d'office lever les filets, réserver les filets à plat.
- Récupérer l'ensemble des parures (arrêtes) d'anguilles et mettre à cuire avec les têtes et queues passer et réserver pour la sauce. Réduire également la marinade de cuisson des anguilles et réserver pour la sauce.

Sauce :

- Tailler la garniture (oignons, carottes, lardons) en mirepoix, puis suer le tout séparément.
- Rassembler puis flamber au cognac et déglacer au vinaigre de rancio. Réduire un peu puis ajouter le vin rouge réduit des marinades ainsi qu'un peu de lie de vin et de banyuls réduit.
- Cuire et laisser réduire la sauce. Passer puis lier avec le roux.
- Rectifier l'assaisonnement sel/poivre passer et réserver.

Garniture extérieure :

- Chanterelles : Sélectionner les plus petites chanterelles, nettoyer et sauter au moment de l'envoi.
- Giroles : Sélectionner les plus petites giroles, nettoyer et sauter au moment de l'envoi.
- Champignon de Paris : Sélectionner les plus petits champignons de Paris, les parer et les éplucher (enlever la peau), puis les glacer à blanc avec une pointe de jus de citron pour éviter qu'ils noircissent, assaisonner sel/poivre, égoutter et réserver.
- Carottes fanes : Nettoyer et frotter les mini carottes fanes puis glacer à blanc, assaisonner sel/poivre, égoutter et réserver.
- Oignons grelots : Eplucher, et égaliser la taille des oignons grelots puis glacer à blanc, assaisonner sel/poivre, égoutter puis réserver.

Garniture intérieure :

- Lardons de poitrine fumée maison : Détailler la poitrine fumée en petit lardons de 2 cm de longueur, puis sauter à la poêle et réserver.
- Bâtonnets de carottes : Tailler des bâtonnets de carotte de 2 cm de longueur, puis cuire avec un peu de beurre et de fonds blancs, assaisonner sel/poivre. Egoutter et réserver.
- Réserver chaque élément en boîte séparément.

Purée d'ail :

- Dégermer, puis blanchir trois fois l'ail. Cuire ensuite quelques minutes puis mixer en purée.
- Passer la purée d'ail, puis dessécher fortement. Rectifier ensuite l'assaisonnement avec sel poivre et crème.
- Réserver au chaud en alto dans une poche avec douille cannelée.

Tourte d'anguille en pain de mie noir :

- Détailler des lamelles de pain de mie noir à la trancheuse, retailer afin de disposer de rectangles adaptés à l'emporte-pièce servant à rouler les tonnelets. Rouler les rectangles préalablement beurrés autour de l'emporte-pièce avec un papier téflon pour éviter que cela accroche puis cuire au four à 180°C durant 7 min. Retirer du four, démouler et laisser refroidir. Stocker dans un endroit sec.
- Pour les couvercles, réaliser la même opération en emporte-pièçant avec un emporte-pièce rond et en cuisant juste entre deux plaques à pâtisserie pour bien maintenir les couvercles à plat durant la cuisson. Stocker également dans un endroit sec.