

# Saint Pierre de petit bateau, rutabaga au suc d'orange, jus de palourdes, huître Gillardeau n°2, poivre Timut



## Fiche de marché

- 1 pièce de Saint Pierre de 2/3 kilo de petit bateau
- 8 pièces d'huître Gillardeau n°2
- 500 g de palourdes de la baie du Mont Saint-Michel
- 1 dl de vin blanc sec
- 1 dl de jus d'orange frais, filtré et réduit
- 1 oignon doux, 1 échalote
- 150 g de beurre doux

## Réalisation

### Le Saint Pierre

Laver et gratter le poisson à l'aide d'un couteau. Lever les filets, parer et mariner légèrement avec l'huile d'olive et le thym. Râper l'écorce d'une orange et réserver au frais. Ajouter le jus de veau ou volaille.

### Les rutabagas

Éplucher et tailler des rondelles de 4 mm environ. Cuire à l'eau bouillante salée. Rafraîchir (garder les légumes légèrement fermes). Retailer les tranches avec un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Confectionner une mousseline fine avec les parures, du beurre frais et un peu de jus d'orange réduit. Assaisonner avec sel, poivre et poivre Timut.

### Les coquillages

Dégorger les palourdes avec un peu de gros sel et eau courante. Ciseler échalote et oignon doux. Faire suer avec un peu de beurre (sans coloration). Ajouter les palourdes et le vin blanc. Couvrir et cuire 2 min environ à feu vif. Égoutter les palourdes une fois ouvertes. Filtrer le jus, réduire légèrement et monter au beurre. Ouvrir les huîtres, les retirer de leurs coquilles, récupérer le jus et l'ajouter à celui des palourdes.

### Dressage et finition

Faire mijoter les rondelles de rutabaga avec jus d'orange et beurre. Portionner et cuire les filets de Saint Pierre dans une poêle anti-adhésive, terminer meunière avec beurre frais. Chauffer le jus beurré des coquillages. Ajouter palourdes et huîtres au dernier moment. Terminer le jus avec ciboulette ciselée.

Dresser avec harmonie tous les éléments du plat. Ajouter pour finir les jus et les coquillages et un tour de moulin de poivre Timut.

Accord Met & Vin proposé :



**Côtes du Rhône Villages Laudun**

Laudun Chusclan Vignerons  
Cuvée : Excellence  
Millésime : 2013

▲▲ 8 PERS.

Préparation : 35 min

Prix : ★★★★★

Difficulté : ★★★★★