



## Sardine du Guilvinec en Ecailles de Pommes de Terre, Ragoût de Côtes de Blettes Rouges, Crème acidulée à l'Ail Noir

Par le Chef étoilé et M.O.F 2011 Pierre Caillet

Recette pour 8 couverts

### Sardines :

- 750g grosses sardines

### Farce :

- 150g chair de sardine
- 100g crème liquide
- 30g blanc d'oeufs
- 30g **Pâte à l'Ail Noir CHEF®**
- Sel et poivre blanc

### Écailles :

- 500g beurre clarifié
- 100g de rouges des Flandres
- 100g de bleues d'Artois
- 100g belle de Fontenay

### Ragoût côtes de blettes rouges :

- 500g côtes de blettes rouges
- 30g beurre
- 20g huile d'olive
- 125g oignons rouges
- Sel et poivre blanc

### Crème acidulée à l'Ail Noir :

- 100g crème liquide
- 20g **Pâte à l'Ail Noir CHEF®**
- 1 trait de jus de citron
- Sel et poivre blanc

### Finition :

- Fleur de bourrache
- Feuilles Mertensia Maritima
- Pluche de Cerfeuil

### • Préparer les sardines :

Couper les têtes et vider les sardines puis les rincer à l'eau claire.

• Ouvrir les 8 plus grosses sardines par le ventre, retirer l'arête centrale.

• Déposer les sardines ouvertes, sur un plateau et assaisonner légèrement. Réserver au frais.

• Fileter le reste des sardines puis réaliser la farce.

• Mixer les chairs de sardines avec l'assaisonnement, les blancs d'oeufs et **la Pâte à l'Ail Noir CHEF®**.

• Terminer en incorporant la crème liquide.

• Tamiser la farce puis débarrasser en poche.

• Tailler des cylindres de pommes de terre +/- 2,5 cm de diamètre pour chaque couleur.

• Tailler ensuite à la mandoline, de fines lamelles.

• Plonger les lamelles couleur par couleur dans le beurre chaud, cuire environ 1 minute à feu doux, en remuant. (Les lamelles doivent être précuites).

• Égoutter les écailles. Masquer chaque sardine d'un peu de farce à l'aide de la poche, lisser à la spatule.

• Ranger les écailles de pomme de terre sur les sardines en alternant les couleurs. Réserver au frais.

• Au moment, cuire les sardines dans une poêle antiadhésive, avec un trait d'huile d'olive, uniquement coté écailles.

• Les écailles doivent être croustillantes, mais la sardine doit rester moelleuse.

• Emincer finement les côtes de blettes et ciseler les oignons rouges. Suer les oignons sans coloration, puis ajouter les côtes de blettes.

• Assaisonner légèrement et laisser cuire doucement à couvert en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les côtes soient bien fondantes.

• Monter la crème fouettée.

• Assaisonner avec le sel, le jus de citron et **la Pâte à l'Ail Noir CHEF®**.

• Rectifier l'assaisonnement.

• Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.