BOUILLON L'ANSE DE MALDORME

INGRÉDIENTS

10g (1 sachet) de bouillon de l'Anse de Maldormé
150g de jus de moule
350g de fumet de poisson
2 filets de 100 g de merlan (de daurade ou de loup)
200g de légumes à choisir selon la saison (100g/personne)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive Passédat
Sel, poivre du Haut Penja.

JUS DE MOULES

3 douzaines de moules
1 échalote
1 bouquet de persil plat
1 bouquet garni
Huile l'olive Passédat

PREPARATION DU JUS DE MOULES

Faire revenir les moules lavées avec un filet d'huile d'olive, le bouquet garni, l'échalote ciselée, le bouquet de persil plat, le tout à couvert jusqu'à ouverture des moules. Passer et réserver le jus obtenu. Réserver quelques moules.

PROGRESSION DE LA RECETTE

Mélanger le jus de moule et le fumet de poisson dans un sautoir, porter à ébullition puis retirer du feu. Ajouter le sachet du bouillon de l'Anse de Maldormé à infuser 20 minutes. Assaisonner avec du sel et du poivre et passer ce bouillon au chinois. Blanchir les légumes verts et rafraîchir ou faire sauter les champignons, selon la saison.
Pocher les 2 portions de merlan pendant 7 minutes à couvert dans la moitié du bouillon de l'Anse de Maldormé, les retirer après cuisson.
Faire reposer sur une grille au coin du four pour les laisser en température pendant la chauffe de la garniture et ne pas les surcuire. Dans ce même bouillon, mettre les moules et les légumes à chauffer pendant 2 minutes. Utiliser l'autre moitié du bouillon de l'Anse de Maldormé et l'émulsionner avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer les légumes et une partie des moules. Poser sur cet ensemble le merlan. Décorer le merlan à l'aide du restant de légumes puis napper de l'émulsion du bouillon de l'Anse de Maldormé. Selon la saison, ajouter avant de servir quelques herbes fraîches (aneth, fenouil, estragon, cerfeuil) disposées harmonieusement.

CONTACTS PRESSE Shortcut RP - Catherine Bienvenu - 22, rue de Téhéran - 75008 Paris - Tél. : +33 (0) 1 53 58 99 50 - email : c.bienvenu@shortcut.fr
LE PETIT NICE Anse de Maldormé/Corniche J.F. Kennedy - 13007 Marseille - Tél. : +33 (0) 4 91 592 592 / Fax : +33 (0) 4 91 592 808 - www.passedat.fr