



Marinade de chinchard au fenouil sauvage, râpé de tomme de vache, betterave en croûte de sel de Guérande, coques pêche à pied

Recette de Jérémy Coirier,
Chef du Castel Marie-Louise, La Baule-Escoublac



Ingédients pour 4 personnes

Ballotine de chinchard :

- 2 chinchards
- Huile d'olive
- Fleur de sel de Guérande
- Poivre de maceron
- 20 g de fenouil sauvage
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 1 fenouil

Crème de coques :

- 200 g de coques
- 1 échalote
- Thym
- Laurier
- 30 cl de vin blanc
- 50 g de fromage blanc
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre de maceron

Betterave en croûte de sel de Guérande :

- 400 g ou 4 pièces de betterave
- 500 g de gros sel
- 150 g de farine
- 100 g blanc d'œuf

Beurre blanc aux œufs de hareng :

- 1 échalote
- 30 cl de vin blanc
- 10 cl de vinaigre
- 250 g de beurre demi-sel
- 10 cl de crème
- 10 g d'œufs de hareng

Équipement

Mandoline, Cul de poule, Rouleau à pâtisserie, Pipette

1^{er} service



2^e service

Préparation

Ballotine de chinchard :

- 1 Levez les filets de chinchards et désarêtez-les,
- 2 Placez les filets entre deux feuilles de papier sulfurisé, et tapez-les à l'aide d'une casserole.
- 3 Réalisez la marinade poivre/Fleur de sel/huile/fenouil sauvage/jus de citron. Assaisonnez-les filets avec la marinade et laissez reposer au frais 15 min.
- 4 Réalisez les ballotines.
- 5 Réservez de nouveau au frais.
- 6 Taillez le fenouil à la mandoline finement, et réservez-le avec de la glace pour le raffermir.

Crème de coques :

- 1 Ouvrez les coques en marinière.
- 2 Décortiquez les coques, réservez.
- 3 Passez le jus des coques au chinois.
- 4 Mélangez le fromage blanc dans un cul de poule avec le jus de coque. Assaisonnez et réservez au frais.

Dressage et finitions

1^{er} service :

- Disposez harmonieusement la crème de coques dans le fond de l'assiette.
- Posez la ballotine de chinchard.
- Disposez joliment les points de mousseline de betterave à l'aide d'une pipette et les copeaux de fenouil assaisonnés autour du chinchard.
- Mettez délicatement quelques coques.
- Râpez la tomme sur la ballotine.
- Décorez avec quelques pousses sauvages de bord de mer (fenouil sauvage, criste marine, nombril de vénus...).
- Finissez l'assiette en zestant un citron vert.

Betterave en croûte de sel de Guérande :

- 1 Dans un cul de poule, mélangez le gros sel, la farine, le blanc d'œuf, faites une boule. Étalez cette pâte grâce à un rouleau à pâtisserie.
- 2 Enrobez les betteraves de cette croûte de sel.
- 3 Cuisez au four à 190°C pendant 45 min.
- 4 Gardez deux betteraves pour la mousseline, mixez, assaisonnez, réservez.
- 5 Taillez des fines lamelles de betteraves avec les deux autres à la mandoline, assaisonnez et réservez.

Beurre blanc aux œufs de hareng :

- 1 Ciselez l'échalote et faites-la suer.
- 2 Ajoutez le vin blanc et le vinaigre, faites réduire. Montez au beurre, ajoutez la crème.
- 3 Ajoutez les œufs de hareng au dernier moment.

2^e service :

- Dressez dans un petit bol les lamelles de betteraves assaisonnées en rosace.
- Disposez les coques.
- Nappez du beurre blanc aux œufs de hareng.
- Décorez avec quelques pousses sauvages de bord de mer (fenouil sauvage, criste marine, nombril de vénus...).
- Finissez l'assiette avec pincée de Fleur de sel de Guérande et un moulin à poivre.

Bonne dégustation !

Crédits photos : Jérémy Coirier - Paul Stefanaggi