

# PAPILLOTE DE ROUGET DE ROCHE AUX AGRUMES GINGEMBRE CITRONNELLE



**PORTIONS :** 4

**HUILES :** PERFORMANCE /  
LINE

#### • INGRÉDIENTS •

Rouget 4 pièces (200 à 300g)  
Branche de fenouil (en 4 batonnets) 1 pièce  
Oignons tendre (en 4) 2 pièces  
Gousses d'ail (en 2) 2 pièces  
Bâton de citronnelle (en 4) 1 pièce  
Pointe de gingembre frais 1 pièce  
Pistils de safran 4 pièces  
Pommes de terre ratte

4 pièces  
Tomate en pétales 2 pièces  
Écorce d'orange en julienne 1 pièce  
Écorce de citron vert en julienne 1 pièce  
Vin blanc ½ L  
Carta Fata (papier papillote) 4 morceaux  
Ficelle 4 morceaux  
Peau de rouget PM  
Amphora Performance PM

1. Écailler les rougets, lever les filets, désarêter et retirer la peau, en conservant les foies à part.
2. Torréfier les arêtes, déglacer au vin blanc, réduire, puis mouiller à l'eau et réduire de moitié. Filtrer le tout (environ 8 cuillères) et réserver.
3. Cuire les légumes séparément avec un peu d'huile Line dans un plat en sabot et un peu d'eau salée et poivrée.
4. Lier le jus d'arêtes avec le foie de rouget ainsi qu'un trait d'huile Gourmet. Saler, poivrer.
5. Pour chaque feuille Carta Fata, disposer une rondelle de pomme de terre, 2 pétales de tomates crues, 1 pistil de safran, une râpée de gingembre frais, 1 bâton de citronnelle, 2 quartiers d'oignon tendre, 1/2 gousse d'ail cuite, 1 batonnet de fenouil et 2 cuillères à soupe de jus de rouget avec la julienne d'agrumes. Ajouter 2 filets de rouget, une pincée de sel et de poivre. Fermer le sac hermétiquement pour obtenir une petite bourse. Cuire sur le bord de la plancha pendant 3 minutes, puis servir en coupant le sac dans une assiette.
6. Chauffer l'huile Performance à 140°C, frire les peaux égouttées et servir à part.

#### LE PLUS DU CHEF

Si vous n'avez pas le papier Carta Fata, ce plat peut également se faire avec du papier sulfurisé.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •