

Filet de poisson, chorizo,

544

purée de panais et fenouil rôti

4 personnes

2 filets de merlu
½ chorizo
1 fenouil
1 citron (jus)
2 échalotes
Quelques brins d'aneth
40g de beurre
50g de noisettes

Noix de muscade
Paprika fumé
Huile d'olive
Pour la purée:
3 panais
2 pommes de terre
15 cl de lait
50g de beurre froid
Sel et poivre



Epluche les panais et les pommes de terre, les essuyer et les cuire pendant 40 minutes dans une casserole d'eau froide salée. Après cuisson, écrase les pommes de terre et les panais, ajoute le beurre froid coupé en dés, puis le lait tiède, remue la purée doit être lisse et onctueuse. Sale et poivre. Préchauffe le four à 180 °C. Effeuille le fenouil, lave-le puis coupe la base et les tiges à ras du bulbe. Coupe celui-ci en fines tranches à la mandoline.



Répartis-les dans un plat allant au four, badigeonne d'huile d'olive, ajoute un peu de paprika fumé et mélange bien pour enrober les tranches. Enfourne pour 15 à 20 minutes.

Pèle le chorizo et coupe-le en brunoise. Concasse les noisettes et fais-les revenir avec le chorizo dans une poêle à sec pendant quelques minutes. Réserve

Ôte les arêtes des filets de merlu. Fais-les cuire côté peau dans une poêle (ou à la plancha) avec la moitié du beurre, à feu moyen, pendant 4 à 5 minutes (selon l'épaisseur du poisson). Stoppe le feu, puis tourne le poisson côté chair et laissez-le dans la poêle 1 minute. Débarrasse et réserve au chaud dans une assiette. Emince les échalotes. Fais-les revenir dans la poêle qui a servi à la cuisson du poisson avec le reste du beurre, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Déglace avec le jus d'1 citron (réserve-en un peu pour la finition) et ajoute le fenouil. Remue, puis laisse sur le feu pendant quelques minutes. Dresse dans quatre assiettes les filets de poisson. Dépose la purée et saupoudre d'un peu de noix de muscade. Surmonte le poisson et la purée du mélange de chorizo et noisettes. Finis par quelques brins d'aneth et 1 filet de jus de citron. Déguste sans attendre.