



IVO OSTINELLI, CAFÉ-RESTAURANT DU BASSET, CLARENS VD



Champignons grillés et tresse de filet de fêra



	Ingrédients pour 1 portion
200 g	MÉLANGE DE SHIITAKE, PLEUROTES DU PANICAUT (ERYNGII), PLEUROTES EN FORME D'HUÎTRE
160–180 g	FILET DE FÊRA HUILE D'OLIVE BASILIC PISTACHES CITRON TOMATES CERISES FINES HERBES SEL ET POIVRE

Préparation des champignons

Nettoyer les champignons avec précaution (enlever la tige des shiitake). Couper les pleurotes en forme d'huître dans le sens de la longueur. Couper les pleurotes du panicaut en tranches et les enduire d'huile, saler et poivrer. Les faire revenir à feu moyen dans la poêle à grillades (structurée pour griller). Retirer du feu et badigeonner de pesto de basilic.

Préparation du filet de fêra

Couper le filet de fêra en trois dans le sens de la longueur et tresser les trois parties, en fixant les extrémités avec des cures dents. Griller le poisson assaisonné dans une poêle en fer jusqu'à l'obtention d'une belle croûte dorée. À la fin du temps de cuisson, ajouter les pistaches hachées grossièrement et arroser le poisson de jus de citron. Servir sur une grande assiette avec les champignons, les fines herbes et les tomates cerises.

Conseils

Les champignons doivent être servis chauds et encore consistants. Les fêras doivent être à peine cuites pour qu'elles ne s'émiettent pas.