

Maigre aux coquillages, farfalles à l'encre de seiche, jus iodée

Par Nicolas MASSE

Le restaurant

La Grand' Vigne
Smith Haut-Lafitte
33650 Martillac



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

L'espèce

Le maigre – *Aryrosomus regius* - Pic de production : printemps / été



Ce poisson gris argenté peut atteindre jusqu'à 2m de long, c'est une espèce côtière qui aime bien les estuaires et les eaux peu profondes. Il est pêché à la ligne et au filet par des navires côtiers de La Cotinière.

Ingrédients - 4 personnes

Un filet de 1.1 kg de maigre	400 g de coques	150 g de vin blanc
200 g de farine 00	8 couteaux de mer	2 échalotes
5 g d'encre de seiche	50 g de beurre	15 g d'huile d'olive
2 œufs	4 feuilles d'huître végétale	

Préparation

Lever et portionner le maigre à 140 grammes, portions bien régulières. Réaliser la base de la pâte à raviole en mélangeant les œufs, la farine et l'encre de seiche. Bien travailler à la main et réserver deux heures au frais. Faire des bandes fines de ravioles sur 10 cm de large à l'aide d'un laminoir. Puis avec une roulette dentelée, tailler les farfalles et les pincer au centre (prévoir 8 farfalles par portions).

Tremper les coques et couteaux pendant deux heures dans l'eau froide et bien les laver pour enlever le sable. Ebouillanter quelques secondes les couteaux, puis les rafraîchir dans une eau glacée. Tailler le muscle en biseau. Cuire en marinère les coques dans une casserole, en faisant suer les échalotes, avec un filet d'huile d'olive, puis en ajoutant les coques et arroser au vin blanc. Lorsqu'elles commencent à s'ouvrir, les retirer à l'aide d'une écumoire et les décortiquer. Inciser la base sableuse. Passer le jus de coquilles, le faire réduire et puis le monter au beurre.

Cuire le maigre à l'unilatéral dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive pendant 4 à 5 minutes. Pocher les farfalles dans une eau bouillante, les égoutter et les rouler avec un peu de jus. Ajouter les coquillages et poser l'emble de la garniture délicatement sur la surface du poisson. En finition ajouter quelques feuilles d'huître préalablement taillées en disque à l'aide d'un emporte-pièce. Enrober le plat du jus de coquillage

Conseil de l'ONG SEAWEB

La ligne et le filet sont des techniques de pêche dites passives, elles sont particulièrement respectueuses de l'environnement marin



Cette recette a été présentée dans le cadre de l'opération « La Cotinière débarque à Bordeaux » les 21 et 22 mai 2016

