

Merlan de ligne, petits pois, framboises

Par Philippe LAGRAULA

Le restaurant

Une cuisine en ville
77 rue du Palais Gallien
33 000 Bordeaux



L'espèce

Le merlan – *Merlangius merlangus* - Pic de production : toute l'année



Ce poisson vit près des fonds vaseux et rocheux surtout entre 30 et 100m de profondeur. Il est pêché surtout à la ligne par les navires côtiers de La Cotinière mais aussi plus au large par les chalutiers.

Ingrédients - 4 personnes

2 Merlan de ligne (500g +)	vinaigre de framboises	Sel de Salies de Béarn/poivre
1 Kg petit pois frais	2 Bottes basilic frais	
1 chèvre cendré	Huile	
1 barquette de framboises	Beurre	

Préparation

Faites lever les filets par votre poissonnier. Les réserver au frais.

Avec une partie des petits pois, réaliser une purée de petit pois. Cuire à l'anglaise les petits pois 3min. Les mixer avec un peu d'eau de cuisson. Tailler les framboises en 2, ajouter un peu de vinaigre de framboises. Réserver au frais.

Faites blanchir le basilic effeuillé dans de l'eau bouillante salée pendant 3 mn, puis plongez-le immédiatement dans de l'eau glacée. Égouttez-bien. Versez l'huile d'arachide avec le basilic blanchi et mixez. Filtrer.

Cuire les filets en cuisson douce dans une poêle à l'huile d'olive, arroser régulièrement pendant 3 min. Assaisonner au sel de salies de Béarn. Réchauffer les petits pois avec l'huile de basilic.

Dressage: Au centre de l'assiette, mettre la purée de petit pois, ajouter les autres à l'huile de basilic. Terminer par le filet de merlan, framboises acidulées et le chèvre cendré en morceaux.

Conseil de l'ONG SEAWEB

La pêche au merlan est caractérisée par une quantité importante de rejets, une pêche sélective telle que la ligne permet de limiter au maximum ces rejets



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

