

# Saint-Pierre et légumes crus aux noix de cajou, pistou de roquette

Par Julien CRUEGE

## Le restaurant

Le Julien Cruège  
245 rue Turenne  
33 000 Bordeaux



## L'espèce

Le Saint-Pierre – *Zeus faber* - Pic de production : toute l'année



Ce poisson remarquable par sa grande tête et son corps comprimé vit sur le plateau et le talus continental jusqu'à 400m de profondeur. Il est pêché essentiellement au chalut par les navires de La Cotinière.

## Ingrédients - 4 personnes

1 Saint Pierre de 1 kg environ	100 g de roquette	Huile d'olive
4 asperges vertes	100 g de pousses d'épinards	Vinaigre de xérès
100 g de petits pois frais	40 g de noix de cajou non salées	Piment d'Espelette en poudre
	Sel fin et fleur de sel	2 piquillos

## Préparation

La veille, ouvrir les piquillos, les éponger sur du papier absorbant puis les mettre à sécher au four à 50 °C avec un filet d'huile d'olive. Habiller les Saint Pierre, lever les filets, retirer la peau. Rincer. Eponger sur du papier absorbant. Réserver au frais. Faire torrifier les noix de cajou. Cuire 7 mn à l'eau bouillante salée la roquette et les pousses d'épinards. Refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Egoutter rapidement. Mixer avec la moitié des noix de cajou et une belle rasade d'huile d'olive. Assaisonner de sel et piment d'Espelette. Passer au tamis, réserver au frais. Ecosser les petits pois, éplucher si nécessaire les asperges vertes. Faire des copeaux d'asperges à la mandoline. Trancher finement le Saint Pierre, le disposer sur les assiettes. Disposer dessus les copeaux d'asperges, les petits pois les noix de cajou restantes en les brisant entre les doigts et des lamelles de piquillos séchés. Assaisonner de fleur de sel, de piment d'Espelette, d'un trait d'huile d'olive et de vinaigre de xérès. Terminer par des points de pistou.



## Conseil de l'ONG SEAWEB

Privilégiez l'achat de Saint-Pierre de grande taille (37 cm) pour être sûr qu'ils aient eu le temps de se reproduire avant d'être pêchés.



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

