



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



La recette de Pierrick Suter

« *Roulade de Sandre du Lac de Morat,
émulsion au Safran de Vuillens* »



Ingrédients pour 4 personnes

500 gr.	(2 filets) de sandre
100 gr.	Feuilles d'épinards blanchies
60 gr.	Tomates séchées
1	Poireau
15 cl.	Fond de poisson
5 cl.	Vin blanc
10 cl	De crème
	Pistil de safran de Vuillens
	sel - poivre



Préparation :

- Retirer les arêtes des 2 filets de sandre, ainsi que la peau
- Cuire à l'eau salée 5 feuilles de poireau d'une longueur de 25 cm
- Sur une feuille de papier film alimentaire, déposer les épinards sur une longueur de 15cm à l'aide d'une batte, aplatir pour obtenir un rectangle de 15 sur 10cm. Répartir les tomates séchées sur la surface. Rouler le tout pour obtenir un cylindre
- Assaisonner les filets de sandre sel-poivre
Sur un papier film déposer le 1^{er} filet de sandre, ôter délicatement le papier film du rouleau d'épinards, déposer le sur la longueur du sandre et recouvrir du 2^{ème} filet tête-bêche. Reforme le cylindre avec le tout, bien serrer et réserver au frigo
- Sur une 3^{ème} feuille de film, aligner côte à côte les feuilles de poireau
Après avoir retiré le plastique autour du sandre, le déposer sur le poireau et rouler le tout bien serrer dans les poireaux
- Couper le rouleau en 4 portions identiques
- Beurrer le fond d'un plat
Après avoir retiré le film, mettre les 4 cylindres dans le plat, mouiller avec le vin blanc et un peu de fond de poisson, couvrir d'un papier d'aluminium et enfourner pendant 10 min. à 180°
- Faire réduire le fond de poisson avec quelques pistils de safran, crémier et rectifier l'assaisonnement
- Dans une assiette creuse déposer les roulades au centre et entourer avec la sauce après l'avoir émulsionnée avec un mixeur
- Décorer avec des herbes

Bon appétit....