

## **Maquereaux au vin blanc, pommes nouvelles écrasées**

Les ingrédients pour 2 personnes :

Nage beurrée :

60 g de beurre

1 carotte

4 oignons nouveaux

1 gousse d'ail

1 citron jaune non traité

30 cl de vin blanc

1 c à s de vinaigre de vin blanc

1/2 bouillon cube

1/2 botte de persil plat

Fleur de sel

1 brindille de thym

1 c à c de poivre noir en grains

1 c à c de graines de coriandre

Maquereaux :

4 filets de maquereaux de 100 g environ

1 c à s d'huile d'olive

Pommes nouvelles écrasées :

500 g de pommes de terre nouvelles

50 g de beurre demi-sel

1/2 botte de ciboulette ciselée

Gros sel

Sel et poivre du moulin

1 c à s d'huile d'olive

Préparation de la nage beurrée : Mettre le thym, le poivre et la coriandre en grains dans une gaze pour pouvoir les retirer facilement. Couper la carotte et les oignons épluchés en rondelles, émincé l'ail dégermé et couper le citron en rondelles de 5 mm d'épaisseur puis tailler en 4.

Mettre le vin blanc et le vinaigre dans une casserole, porter à ébullition, ajouter le 1/2 cube de bouillon, le beurre, les aromates dans la gaze et toute la garniture sauf le citron. Assaisonner et laisser frémir 5 mn puis ajouter le citron, porter à ébullition et retirer du feu.

Cuisson des maquereaux : Dans une poêle chauffer l'huile d'olive et saisir rapidement les filets légèrement salés juste pour les raidir côté peau et les marquer côté chair. Les égoutter sur une assiette, puis les ranger dans un plat à gratin. les recouvrir avec la nage bouillante.

répartir la garniture de la nage sur les maquereaux et laisser la tirer la cuisson en couvrant le plat d'un film alimentaire.

Pommes nouvelles écrasées : Laver les pommes de terre, les mettre dans une casserole remplie d'eau avec 1 poignée de gros sel et les cuire avec la peau. Quand elles sont cuites, les égoutter, les éplucher et les mettre dans un saladier. Les écraser quand elles sont encore chaudes en gardant des morceaux avec le beurre et arroser avec l'huile d'olive. Détendre si besoin avec un peu d'eau de cuisson. Ajouter la ciboulette ciselée, assaisonner et garder au chaud au B.M. après avoir recouvert d'un film alimentaire.

Finition et présentation : Retirer le film du plat à gratin, vérifier la cuisson, au besoin passer légèrement le plat au four quelques secondes ( je n'ai pas eu besoin de le faire, les filets de maquereaux étaient parfaitement cuits ), saupoudrer de persil plat ciselé et enlever la gaze d'aromates. Servir avec les pommes de terre écrasées. Pour la présentation à l'assiette répartir la purée en 2 tas sur chaque assiette , poser un filet de maquereau sur chaque tas et répartir la garniture.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>