



Colinot à la mode de Palerme

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

INGRÉDIENTS

1 kg de colinot
1/2 botte de romarin
3 l de fumet de poisson
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1 pincée de paprika

Beurre blanc
1 échalotte ciselée
10 cl de vin blanc
10 cl de fumet
5 cl de crème
100 g de beurre

Viennoise

2 citrons
20 g de câpres
8 filets d'anchois
10 g de beurre
1/2 botte de romarin
120 g de chapelure
1 trait d'huile d'olive
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Colinot: lever les filets puis enlever la peau et réserver au froid.

Fumet: faire suer de l'oignon, ajouter les arrêtes et la tête sans les ouies, mouiller avec 3 litres d'eau, **laisser cuire pendant 20 minutes dans le four vapeur 3-en-1 AX-1100 de Sharp.**

Viennoise: dans un pilon mettre les câpres, les anchois, le romarin, le sel, le poivre et le jus de citron puis ajouter le beurre et la chapelure, étaler très fin dans du papier sulfurisé.

Créer un rectangle avec les filets, mettre sur du papier film, assaisonner et rouler en boudin, faire des nœuds à chaque extrémité. Cuire les colinots dans le fumer à 60° C pendant 8 minutes. Laisser pauser les filets 15 à 20 minutes avant la découpe.

Beurre blanc: faire suer l'échalotte, déglacer au vin blanc et mouiller avec le fumet, crémier, faire bouillir puis ajouter le beurre en morceau et mixer.

Dressage: découper à l'emporte pièce la viennoise, la positionner sur les tronçons de colinot et cuire au four à 250° C pendant 3 à 4 minutes.

