



Le rouget barbet d'Eric

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

Rouget-Barbet 4 filets de Rouget-Barbet • 12 petits Shiitakes • Huile d'olive • Fleur de sel
Sauce 1l lait entier Fairebel • ½ l bouillon de volaille • 2 échalotes • 100g cerfeuil • ½ gousse de vanille • 1 jus de citron • Sel et poivre • Piment d'Espelette
Purée 2 patates douces • 50g beurre Fairebel • Sel et poivre • 100g beurre Fairebel
Accompagnement 1 gros Radis blanc **Garniture** quelques feuilles de cerfeuil

En 2003, après avoir forgé son expérience auprès des plus grands, Eric Pankert a repris l'hôtel restaurant familial «Zur Post» à Saint Vith. Un retour aux sources récompensé aujourd'hui d'une étoile Michelin, signe distinctif d'une cuisine de grande finesse et d'une exigence de tous les instants.

Eric façonne une gastronomie française classique à laquelle il apporte son inventivité personnelle. Il privilégie les produits locaux, avec une attention particulière à l'agriculture de sa région. Sa ligne de conduite, il la doit à son père,

à savoir que c'est le goût qui doit primer sur tout. Une philosophie largement partagée par les produits équitables Fairebel dont Eric fait régulièrement les ingrédients de son talent.



Avec un lait entier dont le taux de matière grasse varie naturellement en fonction de la saison et un beurre fabriqué à partir de lait 100% belge, toute la nature se retrouve dans cette recette. Et les agriculteurs aussi s'y retrouvent !

RECETTE

Sauce

Suer les échalotes au beurre. Déglacer avec le bouillon et le lait. Rajouter la demi gousse de vanille et le jus de citron.

Laisser réduire à moitié Mettre la réduction bouillante dans un mixeur avec le cerfeuil concassé. Laisser tourner au maximum pendant longtemps. Passer au tamis fin, rectifier l'assaisonnement et remonter au beurre pour obtenir une consistance onctueuse.

Purée

Cuire les patates avec la peau dans l'eau salé 20 min. Éplucher, passer au tamis. Lisser la purée avec le beurre, sel et poivre.

Accompagnement

Couper le radis en brunoise, blanchir à l'eau salé pour 3 min. Finir avec une noix de beurre, sel et poivre.

Rouget-barbet

Cuire le filet de rouget et les shiitakes avec un peu d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive des deux côtés pendant 1 min. Laisser terminer la cuisson hors du feu avec une petite noix de beurre, un trait de jus de citron et de la fleur de sel.