

Daurade aux échalotes confites et au vin rouge

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 daurades royales de 600-700 g
180 g de beurre
75 cl de vin rouge corsé (Corbières par exemple)
3 c à s d'huile
3 carottes
400 g d'échalotes
Sel fin et poivre du moulin
Un peu de Sauceline que j'ai rajoutée pour épaissir la sauce

Écailler les daurades et lever les filets.

Peler les carottes et les cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 à 25 mn puis les égoutter et les réduire en purée au mixer. Réserver.

Pendant la cuisson des carottes perler les échalotes et les émincer finement. Faire fondre 125 g de beurre dans une casserole et ajouter les échalotes, bien mélanger. Laisser cuire 25 mn à feu doux jusqu'à ce que les échalotes soient confites en remuant de temps en temps pour éviter que les échalotes n'attachent au fond de la casserole. Une fois confites les assaisonner, les égoutter, les mettre sur du papier absorbant pour retirer le maximum de gras et les remettre dans la casserole. Réserver.

Verser le vin rouge dans une casserole, porter à ébullition, le flamber et le faire réduire d'1/3 à découvert sur feu vif (j'ai réduit de moitié). Ajouter la purée de carottes dans la casserole avec le vin, fouetter pour bien mélanger et passer le tout à la passoire étamine ou au chinois. Remettre dans une casserole et incorporer 60-65 g de beurre froid en petits dés tout en fouettant. Rectifier l'assaisonnement. Trouvant la sauce trop liquide j'ai épaissi avec un peu de Sauceline.

Saler et poivrer les filets de daurade, les badigeonner d'huile et les cuire 4 à 5 mn côté peau dans une poêle antiadhésive tout en réchauffant doucement les échalotes dans une casserole.

Pour le service mettre de la sauce au vin rouge dans les assiettes de présentation, poser dessus un peu de confit d'échalotes et un filet de daurade côté peau sur le dessus.

Vin conseillé : un Saint-Chinian

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>