

ST PIERRE ET GRENIER MÉDOCAIN

Epinards en branche, foie gras, mousseline de pommes de terre à la truffe
JOHN DORY AND «GRENIER MÉDOCAIN»
Spinach leaves, foie gras, potato and truffle mousseline

4



Pascal NIBAUDEAU
Bordeaux / Regent Grand Hôtel



INGRÉDIENTS

- 1 Saint Pierre de 1 kg
- 800 gr d'épinards en branche
- 20 gr de foie gras
- 50 gr de grenier médocain
- 800 gr de purée de pommes de terre
- Huile de truffe



PRÉPARATION

- 1 - Nettoyez et levez les filets de St Pierre.
- 2 - Faites une purée de pommes de terre.
- 3 - Détaillez des petits ronds de grenier médocain à l'aide d'un emporte-pièce.
- 4 - Confectionnez la sauce au vin rouge en faisant cuire et réduire tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'un sirop léger.
- 5 - Terminez la mousseline de pommes de terre en rectifiant les assaisonnements et en ajoutant quelques gouttes d'huile de truffe.
- 6 - Poêlez le St Pierre et le grenier médocain.
- 7 - Dressez dans une assiette et ajoutez de la sauce.

INGREDIENTS

- 1 John Dory (1 kg)
- 800 g spinach leaves
- 20 g foie gras
- 50 g grenier medocain
- 800 g mashed potato
- Truffle oil



METHOD

- 1 - Clean and fillet the John Dory.
- 2 - Prepare the mash.
- 3 - Cut the grenier medocain into small rounds using a pastry cutter.
- 4 - For the red wine sauce, cook all the ingredients together and reduce to a light syrup.
- 5 - Adjust the seasoning of the potato mousseline and add a few drops of truffle oil.
- 6 - Fry the John Dory and the "grenier médocain".
- 7 - Plate-up and drizzle a little sauce over the top.



A servir avec / To be served with

CÔTES DE BORDEAUX



CASTILLON - BLAYE - CADILLAC - FRANCS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the help of the European Union