

# Maquereau en gelée de soupe de poisson et fingers sardine

**Préparation : une heure. Cuisson : deux heures. Repos : vingt minutes.**

Quatre filets de maquereau pour quatre personnes.

**Gelée de soupe de poisson :** 1 kg de poissons de roche, 5 c. à s. d'huile d'olive, 1 carotte, 1 fenouil, 1 oignon, 1 tête d'ail, 2 filaments de safran, 1 anis étoilé, 1 tomate, 2 cuillers à soupe de concentré de tomates, laurier, thym, sel, poivre, 2 feuilles de gélatine, 10 cl de pastis.

**Rouille :** 3 jaunes d'œuf, huile d'olive, safran, 3 cuillers à café de moutarde, 2 gousses d'ail.

**Mousse safran :** 50 g de mascarpone, 150 g de lait, 80 g de crème, 1 jus de citron, 1 feuille de gélatine, sel, safran.

**Fingers sardine :** 200 g de sardines à l'huile, 50 g de moutarde, 100 g de beurre, 100 g de saint-môret, 50 g de chapelure, 2 bandes de pain de mie.

► **Gelée de soupe de poisson :** faire revenir les légumes avec l'huile d'olive, les épices, le thym, le laurier, le concen-



Pascal Ménard

tré de tomates et les poissons de roche concassés. Déglacer au pastis, laisser réduire, couvrir d'eau. Cuire à frémissement durant 2 heures. Passer au chinois et garder 350 g de bouillon. Faire ramollir les feuilles de gélatine, les ajouter au bouillon. Ne pas laisser prendre en gelée.

► **Rouille :** mélanger la moutarde et les jaunes d'œuf. Verser l'huile en filet en battant comme pour obtenir une mayonnaise. Ajouter l'ail écrasé et le safran.

► **Mousse safran :** chauffer le lait, ajouter la feuille de gélatine ramollie à l'eau et les autres éléments. Verser dans un siphon. Charger avec une cartouche de gaz. Cuire le maquereau 2 minutes au four à 180°C. Laisser refroidir.

► **Fingers sardine :** écraser les ingrédients et tartiner entre 2 tranches de pain de mie. Découper 4 fingers. Disposer une cuiller de rouille dans une verrine, ajouter le maquereau, couler la gelée. Laisser au frais jusqu'à ce que la gelée prenne. Colorer les fingers sur toutes les faces. ■

## Un accent basque

Sébastien Gravé est depuis 2012 le chef propriétaire de Pottoka (4, rue de l'Exposition, Paris 7<sup>e</sup>).

Il a créé cette adresse avec son complice David Bottreau. Gault & Millau a décerné une toque à ce bistrot chic, joyeux et gourmand, qui sent bon le terroir basque.