

Le filet d'omble «cuit à l'assiette», vinaigrette de pousses d'épinards à l'huile de noix vaudoise AOP



Stéphane Décotterd

Maison Décotterd
Route de Glion 111
1823 Glion-sur-Montreux

Grandes Tables de Suisse
Relais & Châteaux



Le Terroir, les Préalpes et le Léman s'inscrivent au cœur de mon parcours de chef. Enfant du Pays, né à Bulle en Gruyère et fils de boucher de campagne, j'ai grandi au pied des montagnes et en bordure des vignes de Lavaux. Ma cuisine est résolument locale, responsable et audacieuse, mais elle n'est jamais figée, à l'image des eaux de ce lac qui m'inspire tant.

2 personen

INGRÉDIENTS

1 Filet d'omble frais sans la peau,
désarêtés et coupé en deux
1 citron non traité

Vinaigrette

1cs de moutarde ancienne
Sel, poivre du moulin
1dl de vinaigre de xérès
2dl d'huile de noix vaudoise AOP
1/2 échalote ciselée très fine
1 œuf cuit dur haché
Estragon haché

Salade d'épinards

100g de pousses d'épinards

PRÉPARATION

Journée de la cuisine éthique - Recette à 4 mains

Pour cette recette, Stéphane Décotterd, Chef de la Maison Décotterd à Glion (VD), s'est assuré l'appui de Josef Zisyadis, Directeur de la Fondation du Goût, qui enfile le tablier de commis de cuisine... de luxe !

Vinaigrette

- Mettre la moutarde et le vinaigre dans un saladier.
- Ajouter le sel, le poivre et mélanger.
- Monter la vinaigrette avec l'huile de noix.
- Ajouter l'œuf haché, l'échalote ciselée et l'estragon.

L'omble cuit à l'assiette

- À l'aide d'un pinceau, badigeonner une grande assiette plate d'huile d'olive et parsemer d'un

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Le filet d'omble «cuit à l'assiette», vinaigrette de pousses d'épinards à l'huile de noix vaudoise AOP



lavées

1 radis rouge en bâtonnets

demi-zeste de citron râpé.

- Y déposer les morceaux d'omble préalablement assaisonnés de sel.
- Sur le poisson, râper le restant des zestes de citron puis arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Recouvrir d'une seconde assiette et poser sur une casserole d'eau bouillante.
- Laisser cuire le poisson 4 à 5 minutes selon l'épaisseur.

Dressage

- Dans les assiettes, dresser une rosace de pousses d'épinards, déposer au centre le filet d'omble.
- Assaisonner les épinards de vinaigrette et parsemer de radis rouges.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

