BRANDADE DE SANDRE

Ingrédients pour 4 personnes

2 morceaux de sandre de 125 g pièce
50 g de comté râpé
4 grosses pommes de terre charlotte
1 feuille de laurier
2 brindilles de thym
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée finement
1/2 cuillère à café de curry
20 g de chapelure
15 g de beurre
1 dl de crème liquide
1 cuillère à soupe d'huile de noisette
1 verre de Château Chalon
Sel de mer, sel fin

Préparation

Disposer 2 morceaux de sandre sur un plat, les recouvrir de sel de mer, et les entreposer 1h00 au réfrigérateur.

Bien laver 4 grosses pommes de terre avec la peau, les mettre dans une casserole, avec 1 brindille de thym et 1 feuille de laurier pour les parfumer légèrement, les recouvrir d'eau, ne pas les saler et les cuire à frémissement pendant 30 minutes environ.

Peler et hacher finement 1 gousse d'ail. Rincer les morceaux de sandre sous l'eau.

Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile de noisette dans un poêlon pas trop grand, faire suer la gousse d'ail, puis ajouter 1/2 cuillère à café de curry, bien mélanger à l'aide d'une spatule en bois, verser 1 verre de Château Chalon, ajouter 1 brindille de thym, et disposer les morceaux de poisson. Lorsque le vin arrive à ébullition, verser 1 dl de crème liquide, porter à frémissement et compter 3 minutes de cuisson. Si les morceaux de poisson ne sont pas complètement immergés dans la crème, les retourner à mi-cuisson.
Retirer ensuite le poêlon de la plaque de cuisson, et laisser pocher 10 minutes à température ambiante.

Au terme de leur cuisson, égoutter les pommes de terre, les peler, les mettre dans un poêlon et les écraser à la fourchette.
Prélever ensuite les morceaux de sandre, les mettre sur la pulpe de pomme de terre, les émietter grossièrement, mélanger délicatement l'ensemble, ajouter la crème de cuisson du poisson et 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée finement, rectifier si nécessaire l'assaisonnement.
Beurrer un plat à gratin et le garnir de cette brandade de sandre au curry.
Un conseil : Il est possible de réaliser cette recette la veille, dans ce cas, recouvrir la brandade d'un film alimentaire et l'entreposer au réfrigérateur.

Préchauffer le four en position gril. Si le gratin a été réalisé à l'avance, le réchauffer 20 minutes dans le four préchauffé à 180-200°C avant de la faire gratiner sous le gril.

Parsemer la brandade de chapelure et répartir dessus 50 g de comté râpé.
Glisser le plat dans le four, le plus près possible du gril, et laisser gratiner le temps d'obtenir une belle coloration.

Servir et déguster sans attendre cette brandade de sandre au curry avec une salade, quelques croûtons, et un verre de Château Chalon.