



FILET DE DORADE A LA CREME D'OLIVE

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 8 filets de dorade (150g par personne)
- 600 épinarde préalablement équeutés et bien lavés
- g
- 40 olives vertes dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- 80 feuilles de marjolaine
- 3 dl crème 25 %
- 12 c.à s huile d'olive
- sel, poivre du moulin

Recette :

1. Verser 3 dl de crème dans une casserole, ajouter 40 olives dénoyautées, amener 2 à 3 minutes à ébullition. Verser le tout dans le bol d'un mixeur, mixer finement, poivrer, saler si nécessaire et incorporer 4 c.à.s d'huile d'olive. Transvaser cette crème d'olive dans une petite casserole et réserver. (Ajouter 1 c.à.s de maïzena rapide pour épaissir un peu la sauce, si nécessaire).
2. Chauffer 6 c.à.s d'huile d'olive dans un large poêlon, ajouter et faire tomber 600g d'épinard équeutés et bien lavés, saler légèrement, poivrer, bien remuer avec une fourchette plantée dans une demi gousse d'ail et dégermée. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter.
3. Saler et poivrer 8 filets de dorade sur chaque face. Chauffer 2 c.à.s d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive, disposer délicatement les filets de dorade, les colorer des deux côtés, répartir dessus les feuilles de marjolaine, les retourner à nouveau délicatement afin de cuire ces petites feuilles.
4. Débarrasser ces filets de dorade sur une grille, récupérer les petites feuilles de marjolaine échappée dans la poêle.
5. Réchauffer la crème d'olive sur feu doux. Réchauffer également les épinards
6. Etaler un peu d'épinard sur une assiette, dresser harmonieusement dessus les filets de dorade agrémenté de marjolaine, ajouter tout autour un généreux cordon de crème d'olive, servir et déguster sans attendre avec un blanc ou un rosé bien frais. Présenter le restant de crème d'olive en saucière.

Avril 2007 Michel Pahud - Raymond Pesato - Arno Wolfensberger