



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

★★★★

**« Le Suprême de Canette doré sur la peau,
embeurrée de pommes de terre Ratte,
Salade d'herbes »
par Akhara Chay**

Recette - 4 personnes :

- 4 filets de Canette
- Sel / Poivre / Huile de tournesol

- 1 kg de pommes de terre ratte
- 250g de beurre doux
- 10 cl de lait entier

- Herbes : feuille de coriandre/ feuilles de cerfeuil / bâtonnet de ciboulette

Vinaigrette :

- ½ jus de citron
- 5cl d'huile d'olive extra vierge
- 2cl de huile de tournesol
- 1 c. à café de miel fleurs
- sel, poivre

Etapes :

Purée de pomme de terre Ratte :

Laver et éplucher les pommes de terre ratte, puis les relaver et les couper en 2. Les plonger dans une casserole avec de l'eau froide, puis ajouter une ½ poignée de gros sel et les cuire. Avant que les pommes de terre ne soient cuites, préparer le matériel pour la purée : passoire et Tamis avec une corne en plastique. Lorsque les Rattes sont cuites, égoutter, puis, directement à chaud sinon l'amidon va être élastique, les presser contre le tamis à l'aide d'une corne. Passer toutes les rattes : vous allez obtenir de la pulpe de pomme. Mettre cette pulpe en casserole, chauffer à feu doux avec le beurre coupé en cubes (attention de ne pas tout mettre en même temps) en remuant énergiquement et lisser l'émulsion avec un peu de lait à la fin ; laisser au chaud en vérifiant l'assaisonnement.

Mettre dans une poche à pâtissier avec une grosse douille Uni (doubler les poches pour ne pas se brûler les mains).

Suprêmes de canette :

Demander à votre boucher de parer le surplus de gras et d'enlever le gros nerf coté chair. Démarrer la cuisson en assaisonnant les suprêmes, puis les disposer dans une poêle à froid ; mettre le côté peau en premier à feu moyen pendant environ 8 à 10mn ; arroser le côté chair avec le gras fondu du suprême.

Retourner et laisser cuire 3-4mn. Laisser reposer sur une grille pendant 8mn et les couper comme sur la photo.

Assaisonner les feuilles et bâtons d'herbes fraîches avec la vinaigrette.

Bravo à vous, c'est prêt ! Bonne dégustation !

