



**AquafrAIS  
Cannes**

## **RECETTE DU DOS DE DAURADE FUMÉ AUX HERBES DU PAYS NIÇOIS, ARROSÉ AU BOUILLON D'ARTICHAUTS VIOLETS À LA SARRIETTE**

Il y aura plusieurs étapes :

- Saumurage de la daurade
- Préparation du bouillon d'artichauts
- Préparation du tartare de daurade
- Fumage des filets de daurade
- Cuisson des filets sur galets

Ingrédients pour 1 belle assiette :

- 1 daurade bien fraîche
- 1 gros bouquet d'herbes aromatiques
- 1 cocotte et son couvercle
- 1 grand saladier résistant à la chaleur et son couvercle
- 10 galets de taille moyenne
- 200 g de gros sel
- 1 l d'eau
- 4 artichauts violets
- 200g de petits pois frais
- 1 citron jaune
- Estragon
- Sarriette
- Persil, thym et romarin

Préchauffez le four th.8 (240°C) et faites chauffer les galets sur une grille pendant 1h30.

- Pendant ce temps préparez le bouillon d'artichauts :

Parez les artichauts en enlevant les feuilles, retirez et coupez les fonds d'artichauts dans la longueur en 4 morceaux. Lavez le persil, le thym et le romarin. Dans une casserole d'eau froide, mettez les artichauts et les herbes aromatiques. Faites cuire le tout à feu doux et à couvert pendant 1 h. À la fin de la cuisson, filtrez au chinois pour ne récolter que le bouillon. Réservez les fonds d'artichauts au frais.

- Pour la préparation des filets et du tartare :

Préparez les filets de daurade sans les désarêter en suivant les petites arrêtes. Découpez un des filets de daurade en 4 morceaux en gardant la peau, et saumurez le dans de l'eau salée pendant 20 min. Préparez l'autre filet à la façon d'un tartare sans la peau en le découpant en petit cubes, puis les réserver au frais.

- Pour le fumage et la cuisson des filets de Daurade :



**AquafrAIS  
Cannes**

Disposez le bouquet d'herbes aromatiques dans une cocotte, placez une grille par dessus, allumez les herbes avec un briquet allume gaz pour faire prendre tout le bouquet, puis recouvrez avec un couvercle. Une fois le feu étouffé, disposez les morceaux de filet sur la grille puis refermez le couvercle. Laissez fumer les morceaux de daurade de 3 à 5 minutes.

- Cuisson des filets sur galets :

Retirez les galets du four avec une pince, disposez-les à plat au fond d'un saladier qui résiste à la chaleur, puis disposez les morceaux de filet sur les galets chauds. Versez la moitié du bouillon d'artichauts par dessus, puis recouvrez le saladier (avec un couvercle ou une cloche). Laissez cuire 2-3 minutes jusqu'à ce que la chair soit nacrée, à cœur puis retournez les morceaux. Versez le reste du bouillon puis couvrez et laissez cuire encore 2-3 min en faisant attention à ne pas surcuire.

- Dressage :

Disposez le tartare de daurade et les petits pois lavés dans une assiette, ajoutez y les fonds d'artichauts, puis dressez les morceaux de filet par dessus. Ajoutez la sarriette et l'estragon et assaisonnez avec quelques gouttes de jus de citron.

Régalez-vous !