

Sandre rôti sur la peau au caramel d'andouillette

caviar de pomme de terre aux huîtres

4 pavés de sandre sur peau, 800 g de pommes de terre, 2 dl de lait, 350 g de beurre, ½ oignon, 1 carotte, 6 huîtres, 1 dl d'huile d'olive, 1 c. de vinaigre balsamique, 3 dl de vin blanc, 2 dl de crème liquide, 1 c. de moutarde, andouillette (150 g hachée et 4 belles tranches), 1 c. d'oignon ciselé, 1 filet de vinaigre, sucre cassonade, cerfeuil.

Faire une purée avec le lait et le beurre. Faire suer l'oignon ciselé à la poêle, enlever, faire sauter l'andouillette hachée, rajouter l'oignon sué, un trait de vinaigre, un peu de sucre cassonade pour équilibrer. Poêler les tranches. Décoquiller les huîtres, les blanchir, laisser refroidir, puis hacher et mélanger avec vinaigre balsamique et huile d'olive, poivrer. Faire cuire les pavés, peau dessus, dans un plat beurré avec oignon et carotte émincés, et vin blanc. Réserver au chaud. Déglacer le plat avec la crème liquide puis la moutarde, réduire, filtrer. Poser des quenelles de purée sur une assiette bien chaude, puis le pavé surmonté d'une cuillère de caramel, recouvrir d'une tranche d'andouillette, entourer de sauce moutarde, répartir la vinaigrette d'huîtres. Décorer avec du cerfeuil.

Accord transcendant

Avec cette originale alliance, très profonde, de poisson de rivière et de charcuterie généreuse, relevée par l'huître, le Peu Morier de Vincent Carême (Vouvray sec 2011, 16,50 €) produit un accord enrobant, ce vin très puissant acceptant totalement le plat dans toutes ses dimensions iodées, corsées, et revenant ensuite pour le soutenir avec ses fleurs généreuses et sa note de miel d'acacia. Un autre accord transcende plat et vin, avec le demi-sec de Philippe Foreau (Vouvray 2008, 15,50 €), dont les notes de gelée de mirabelle, d'abricot et d'acacia s'entendent parfaitement avec le caramel d'andouillette.

