Recette : pissaladière du lac à la fera

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 80

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs,* le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit !**

Pissaladière du lac à la fera

par Michel Stangl, Hôtel de Commune, Dombresson
Pour 1 pissaladière

INGRÉDIENTS

- 300 g de filets de fera, avec la peau*
- 500 g d'oignons
- 250 g de farine
- 1 cube de levure fraîche
- 1 feuille de laurier sec
- 1 brin de romarin sec
- 1 clou de girofle
- 10 grains de poivre noir
- 1 poignée de roquette
- Huile d'olive
- Gros sel
- Fleur de sel

* Dans le canton de Neuchâtel, la fera se nomme «palée» et se pêche bien entendu dans le lac de Neuchâtel.

DR

PRÉPARATION

La veille, **couper** les filets de fera en deux dans le sens de la longueur; **réserver** la partie épaisse au frigo.
Saupoudrer un plat d'une fine couche de gros sel, y déposer l'autre partie des filets (côté peau sur le sel), saupoudrer de gros sel et **glisser** au frigo de 12 heures à 24 heures, le temps que le sel fonde dans la chair du poisson.
Le lendemain, commencer par préparer la pâte à pizza : **mélanger** la farine avec une belle pincée de sel. **Arroser** d'un généreux filet d'huile d'olive.
Prélever un petit quart du cube de levure, le délayer dans 1,5 dl d'eau tiède. **Verser** sur la farine, agglomérer en pâte, puis **pétrir** environ 5 minutes, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique. **Envelopper** dans un linge humide et laisser lever 1 heure à 1 heure 30.
Rincer les filets de fera salés sous l'eau froide, puis les **éponger** avec du papier absorbant.
Tapisser le fond d'une poêle d'huile d'olive, chauffer à feu doux et y déposer les filets de fera (côté chair) durant 1 minute, le temps de les confire. **Retourner** et poursuivre la cuisson 30 secondes. **Retirer** du feu et réserver dans un plat (avec l'huile de cuisson).
Eplucher et émincer les oignons. Les faire revenir 1 minute dans 2 cs d'huile d'olive, saler, couvrir, et **laisser** compoter à feu doux 15 minutes.
Dans un mortier, **réduire** en poudre la feuille de laurier, le clou de girofle, le poivre noir et le romarin.
Enlever la peau de la fera confite et écraser la chair à la fourchette. Mélanger avec la poudre d'épices.
Etaler la pâte à pizza (elle doit faire 30 cm de diamètre), recouvrir avec la pâte de fera, puis avec les oignons confits.
Glisser dans le four préchauffé à 200° C et cuire une vingtaine de minutes.
Pendant ce temps, **chauffer** à feu vif 2 cs d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire revenir la partie épaisse des filets durant 30 secondes — l'intérieur doit rester cru !
Détailler en lamelles épaisses (façon sushi).
Dresser les assiettes : disposer un peu de roquette et de fera sur les assiettes, ajouter une tranche de pissaladière et déguster chaud, tiède ou froid, en compagnie d'un verre de chasselas neuchâtelois, par exemple celui de la Maison Carrée à Auvernier, le coup de cœur du chef.

BON À SAVOIR

La pissaladière est une recette traditionnelle niçoise qui se prépare habituellement une pâte à base d'anchois salés.

LE CONSEIL D'ANNICK

On peut aussi réaliser ce plat en utilisant la totalité de la fera pour faire le «pissalat». Dans ce cas, prévoir 200 g de poisson (au lieu de 300 g).