

STEAK DE CARPE DES ÉTANGS DE SOLOGNE POÊLÉ ET SA FRICASSÉE DE GIROLLES FRAÎCHES ET D'ANDOUILLE

Ingrédients pour 4 personnes :

1 carpe miroir de Loire de 2 kg environ

500 g de girolles fraîches de Sologne

100 g de beurre de baratte

QS d'huile de noisette

QS d'huile d'olive

4 tranches d'andouille fumée de 7 à 8 mm d'épaisseur (*l'idéal étant de se procurer une andouille au lard de la charcuterie Daniélou à 29 130 BAYE*)

70 cl de fond de canard confectionné avec : 2 kg d'abattis et de carcasse de canard, 2 petits oignons, 2 carottes, 2 gousses d'ail, 2 échalotes grises, 1 bouquet garni (*thym, romarin, persil, sauge et céleri-branche*), 20 graines de coriandre concassées, 40 cl de vin rouge de Cheverny ou de Touraine-Mesland, 5 cl d'huile d'arachide, du sel gros et 3 litres d'eau

Commencer par élaborer la veille, votre fond de canard. Pour cela, faire revenir dans une marmite les morceaux de canard dans l'huile d'arachide. Laisser colorer et brunir. Retirer les morceaux et les mettre à égoutter dans une passoire. Ajouter dans la marmite les légumes taillés en mirepoix, le bouquet garni et les graines de coriandre. Faire colorer pendant 3 à 4 minutes. Remettre les morceaux de canard, ajouter le vin rouge préalablement porté à ébullition et flambé, 3 pincées de sel gros, puis recouvrir avec les 3 litres d'eau. Laisser frémir pendant 3 heures sans couvercle, en écumant souvent. Filtrer le liquide obtenu au chinois ou à la passoire très fine, puis faire réduire jusqu'à en obtenir 70 cl. Réserver au frais au réfrigérateur dans un récipient filmé.

Se procurer chez votre poissonnier ou chez un pisciculteur une carpe, de préférence une carpe miroir, plus fine de goût (ses grosses écailles peu nombreuses sont implantées à la base des nageoires). Lever ou faire lever par votre poissonnier les filets. Prendre la précaution de bien enlever les arêtes qui resteraient en passant les doigts sur la chair du poisson. Détailler chaque filet de manière à obtenir des steaks de 150 g pièce environ.

Nettoyer les girolles pour les débarrasser du sable et des impuretés. Couper la base du pied et les parties abîmées. Plonger les girolles dans de l'eau frémissante pendant une trentaine de secondes pour les blanchir. Réserver dans un récipient filmé.

Retirer le boyau noir qui entoure chacune des 4 tranches d'andouille et détailler -les en petits dés. Réserver dans un récipient filmé.

Dans une casserole, verser votre fond de canard et porter-le à ébullition pour le réduire à 50 cl. Incorporer-lui au fouet les dés de beurre bien froid, et enfin l'huile de noisette, selon votre goût (attention à la quantité versée car l'huile de noisette est particulièrement fruitée). Réserver bien au chaud en prenant soin de ne plus faire bouillir.

Faites revenir vos steaks de carpe dans une poêle anti-adhésive avec un bon filet d'huile d'olive, pendant 3 à 4 minutes, suivant leur épaisseur. Réserver dans une assiette chaude sur laquelle vous en retournerez une autre, plus grande, et vous déposerez le tout dans votre four, préalablement chauffé à 80 degrés, entrouvert. En même temps que la cuisson des steaks de carpe, faire revenir à sec dans une autre poêle anti-adhésive les girolles jusqu'à diminution notable de l'eau de végétation

rendue par la cuisson. Enfin, dans la poêle non nettoyée ayant servi à la cuisson des steaks, faire revenir rapidement, à feu pas trop vif, vos dés d'andouille.

Il ne vous reste plus qu'à disposer chaque steak de carpe dans la partie inférieure de chacune des quatre assiettes chaudes, puis à déposer dans la partie supérieure, en vis à vis, les girolles et les cubes d'andouille. Napper chaque steak de carpe avec un peu du fond de canard monté que vous aurez préalablement émulsionné avec un mixer-plongeur. Servir sans attendre à vos invités.

Pour accompagner ce plat je vous suggère, selon le vin choisi pour la cuisson du fond de canard, un Cheverny Rouge ou un Touraine-Mesland, deux vins à servir à température de cave, soit à 12/13°, et décantés en carafe une heure auparavant.

NB : L'idée de cette recette m'est venue lors d'un périple gourmand en Bretagne en avril 2002, où après avoir acheté une andouille de Guémené chez Rivalan-Quidu et des huîtres N° 2 de la baie de Quiberon aux Ets Quintin, j'ai réuni ces deux éléments, une tranche fine d'andouille poêlée quelques instants enveloppant une huître crue. Cette alliance n'est en fait qu'une adaptation personnelle de la spécialité arcachonnaise associant des huîtres du Bassin à des chipolatas grillées.

Un nouveau séjour en Bretagne en septembre 2002 m'a conduit, après l'achat de rougets barbets dans la halle aux poissons de La Trinité-sur-Mer et d'une andouille au lard à la charcuterie Daniélou de Baye, de convertir mon idée initiale à ce goûteux poisson. Puis, de retour en Loir et Cher, à l'occasion d'un dîner où je recevais un vigneron talentueux de Chinon, j'ai ajouté à ce plat des girolles fraîches simplement poêlées. Enfin, pour rehausser la sapidité de ce poisson d'eau douce, un ami cuisinier m'a suggéré de l'accompagner d'une sauce à base de fond de canard monté au beurre, additionné d'un peu d'huile de noisette.