

FILET DE PLIE FARCI AUX HERBES, TOMATE, GELÉE À L'AIL DU BEEMSTER ET BEURRE FUMÉ



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail fumé 325g



Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

INGRÉDIENTS

10 

- 10 filets de plie (sans peau ni tête, mais sur l'arête)
- 10 tranches de pain blanc
- 5 tomates
- 100 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 100 g de persil, haché
- 100 g de jus de citron
- 75 g de beurre, fondu
- 50 g d'huile d'olive
- 25 g de câpres
- 13 g de thym, haché
- sel et poivre
- cresson

Pour la gelée à l'ail du Beemster :

- 500 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 375 ml d'eau
- 10 g d'agar-agar
- sel et poivre

Pour le beurre fumé :

- 375 g de beurre
- 40 g de purée d'ail fumé Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la gelée, porter l'eau à ébullition, ajouter l'agar-agar et le laisser se dissoudre. Ajouter la purée d'ail, saler et poivrer, laisser durcir. Fouetter avant utilisation et réserver dans une poche à douille. Pour le beurre, faire fondre le beurre à feu doux. Clarifier le beurre et ajouter la purée d'ail fumé. Couper les filets de plie le long de l'arête dans le sens de la longueur et aux 2/3 afin qu'ils restent attachés à l'arête. Faire légèrement brunir le pain sous le gril. Mélanger l'huile d'olive, le persil, le thym, le jus de citron, la purée d'ail et le beurre fondu. Retirer les graines des tomates, les couper en dés, et les ajouter au mélange, avec les câpres. Émietter le pain et l'ajouter aussi au mélange. Saler et poivrer. Farcir les filets de plie avec cette préparation et enfourner 7 minutes dans un four à 180 °C. Dresser sur une assiette, arroser de beurre fumé et garnir de gelée à l'ail et de cresson.