



RASCASSE EN ROULEAU D'ÉPINARDS PURÉE DE PISTACHE

Pour 2 personnes

La purée de pistaches :

100g de pistaches vertes, 1cs1/2 d'huile de pistache, 15cl d'eau et un pincée de fleur de sel. Torréfiez 12 à 15 min. les pistaches au four préchauffé à 160° en les remuant de temps en temps. Portez à ébullition l'eau, l'huile et le sel. Versez le tout dans le bol du blender avec les pistaches et mixez jusqu'à obtenir une purée lisse et onctueuse.

La rascasse : 2 beaux filets de rascasse, et une vingtaine de grandes feuilles d'épinards , sel fin et sel de Maldon. Film alimentaire.

Émincez finement les filets de rascasse façon carpaccio. Plongez 20 secondes à peine les épinards dans de l'eau bouillante salée, refroidissez-les rapidement dans de l'eau glacée, égouttez-les soigneusement.

Étalez les feuilles d'épinards en rectangle sur un film alimentaire, recouvrez-les avec les fines tranches de rascasse, salez et roulez très serré en vous aidant des extrémités du film sur le plan de travail. Faites cuire ce rouleau 5 min à la vapeur. Laissez-le ensuite reposer 2 minutes avant de le découper en 6 tronçons puis enlevez délicatement le film alimentaire.

La finition : Déposez sur 2 assiettes chaudes 1 cs de purée de pistaches, posez dessus 3 tronçons de rascasse aux épinards, assaisonnez de quelques cristaux de sel de Maldon et d'une goutte d'huile de pistache et dégustez sans attendre,

