

Rouleaux de poisson, sauce à la mandarine

Ingrédients: pour 4 personnes

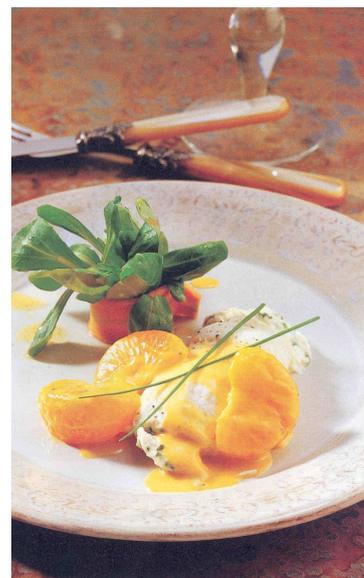
- 4 Filet de limande-sole
- Jus de citron
- Sel, poivre (du moulin)
- 1 Blanc d'œuf
- 100 gr Boursin (à l'ail et aux fines herbes)
- 1 Botte de ciboulette
- Beurre (pour le plat)
- 4 cs Xérès (blanc)

Sauce

- 1 dl Jus de mandarine
- 1 dl Xérès (blanc)
- 2 dl Fumet de poisson
- 1 dl Crème entière
- 2 mandarines

Finition

- 1 Carotte
- 50 gr Mâche (doucette)
- 2 cs Vinaigre de vin rouge à l'échalote
- 1 cs Jus de mandarine
- 1 cc Moutarde à l'orange (ou moutarde douce)
- 5 cs Huile d'olive



Préparation

1. Les filets de poisson et la farce

- Citronner, saler et poivrer les filets de poisson.
- Monter le d'œuf en neige ferme et incorporer délicatement au Boursin, par petite quantité.
- Ciseler la ciboulette par-dessus, en réservant les pointes.
- Répartir la farce sur le côté peau des filets en enrollant sans trop serrer.
- Ranger les rouleaux dans un plat à gratin beurré, côté fermeture vers le bas.
- Arroser de Xérès et couvrir le plat d'une feuille d'aluminium.
- Préchauffer le four à 220 °C.

2. La sauce

- Verser le jus de mandarine, le xérès et le fumet de poisson dans une grande casserole.
- Faire réduire à 1.5 dl.
- Ajouter la crème et laisser cuire jusqu'à liaison.
- Peler les mandarines, détacher les quartiers et éliminer les parties blanches.

3. La finition et présentation

- Faire cuire les rouleaux de poisson au milieu du four durant env. 15 minutes.
- Pendant ce temps, détailler la carotte en quatre bandes épaisses à l'aide d'un couteau économe.
- Inciser chaque bande aux extrémités, de manière à pouvoir les emboîter en forme d'anneau.
- Dresser sur des assiettes et garnir de mâche.
- Mélanger le vinaigre de vin, le jus de mandarine, la moutarde et l'huile d'olive en arrosant la salade.
- Porter la sauce à ébullition.
- Ajouter les quartiers de mandarines et faire chauffer.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Dresser délicatement les rouleaux de poisson sur les assiettes et napper de sauce.
- Décorer de pointes de ciboulette et servir aussitôt.

Attention: On peut farcir et enrouler le poisson quelques heures à l'avance, et les garder à couvert au réfrigérateur.

La sauce peut également être préparée à l'avance, mais il faut y ajouter les quartiers de mandarine qu'au dernier moment.