



Photo Matthieu Cellard - Stéphane de Bourgies

GRAND FORMAT  
RECETTESMaxime & René Meilleur  
**La Bouitte****LA RECETTE**  
**FILET DE FÉRA**  
**DU LAC LÉMAN,**  
**PANÉ D'UNE**  
**FINE FEUILLE**  
**DE PAIN****Pour 4 personnes****Féra**

1 féra de 800 g

**Pain**

Un gros pain de campagne

*[Retrouvez la recette du pain sur  
[www.arts-et-gastronomie.com/bonus/23](http://www.arts-et-gastronomie.com/bonus/23)]***Puntarelle**1 puntarelle  
Huile d'olive**Beurre blanc moussieux à la roussette**½ échalote  
50 g de vin blanc (roussette)  
250 g de crème double  
60 g de beurre frais**Brunoise de citrons jaunes**2 citrons jaunes non traités  
(zestes et jus)  
125 g de sucre  
125 g d'eau**Noisettes**

40 g de noix de cajou émondées torréfiées

**Finition**4 pointes de petite puntarelle  
10 g de mascarpone  
100 g d'huile d'olive  
5 g d'huile de pépins de raisin  
50 g de fumet de poisson  
20 g de beurre**LA FÉRA**

Écailler et vider le poisson. Le rincer sous l'eau froide, lever les filets et réserver au frais.

**LE PAIN**

Congeler le pain puis détailler des tranches de 3 mm d'épaisseur.

**LA PUNTARELLE**

Laver la puntarelle, séparer les feuilles, en garder 4 pour le dressage, blanchir les autres 8 min, les refroidir et les mariner dans l'huile d'olive 2 heures. Les hacher et réserver au frais. Réserver au frais les pointes de puntarelle. Tailler en brunoise le reste de la puntarelle.

**LE BEURRE BLANC MOUSSEUX**

Cuire l'échalote épluchée et ciselée avec le vin blanc. Après évaporation, ajouter la crème, porter à ébullition, passer au chinois et réserver. Monter au moment avec le beurre.

**LA BRUNOISE DE CITRONS JAUNES**

Laver, lever les zestes sans la peau blanche et tailler en brunoise les citrons. Porter à ébullition l'eau, le sucre et 125 g de jus de citron. Confire la brunoise de zestes. Réserver.

**FINITION ET DRESSAGE**

Mélanger les feuilles et la brunoise de puntarelle, les échalotes, le citron confit, le mascarpone, la fleur de sel et l'huile de pépins de raisin afin de réaliser un « hachis de puntarelle ». Chauffer le fumet de poisson, ajouter trois demi-puntarelles par personne, 20 g de beurre, laisser cuire 1 à 2 minutes, assaisonner et terminer avec un filet de jus de citron, les glacer en fin de cuisson. Les remplir de « hachis de puntarelle », saupoudrer de noix de cajou torréfiées. Recouvrir d'une tranche de pain un filet de féra côté peau et bien parer autour. Assaisonner de fleur de sel puis dorer au beurre doucement sur la plancha côté pain. Tailler les quatre côtés de la féra puis la couper en deux dans le sens de la longueur, badigeonner le dessous de beurre au citron et de fleur de sel. Accoler les deux côtés chair. Dresser trois demi-puntarelles, une pointe et une feuille crue de puntarelle. Déposer le filet de féra côté cru visible. Émulsionner le beurre blanc et le verser dans une saucière.

**ON Y VA**Hameau de St Marcel  
73440 St Martin  
de Belleville  
04 79 08 96 77  
[www.la-bouitte.com](http://www.la-bouitte.com)**AU MENU**

Prix de 149 à 315 €

**INFO PRATIQUE****Hôtel**

Relaxez-vous dans l'une des 15 chambres que propose l'hôtel niché au cœur des Alpes.