

## Dos de dorade en écailles de saucisse thaï, chou et condiment tamarin



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

*Pour les poissons : 6 filets de dorade, 3 saucisses chinoises, huile d'olive*

*Pour la farce : 100g de filets de poisson, 1 blanc d'œuf, 60g crème fraîche, assaisonnement*

*Pour les pakchoï : 3 pakchoïs, sel, sucre, 1 cuillère de beurre*

### **La sauce :**

*50g de pâte de tamarin, 100g d'eau, 1 cuillère de sucre, sauce soja, vinaigre balsamique blanc*

**La farce :** Mixer la chair de filet de poisson avec le sel. Ajouter le blanc d'œuf et la crème. Mixer à nouveau pour obtenir une farce lisse et brillante.

**Le montage :** Cuire 5m, les saucisses dans une petite casserole d'eau bouillante. Les égoutter et retirer la peau. Les couper en fines tranches.

Couvrir les filets de daurade d'une fine couche de farce qui servira de colle.

Poser dessus les fines tranches de saucisses en écailles.

Placer dessus une feuille de papier cuisson de la taille du filet de daurade afin de maintenir en place les écailles pendant la cuisson.

Retourner les filets de poissons pour avoir les écailles (et le papier en dessous).

Placer les filets dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Cuire quelques minutes à feu moyen pour que les écailles dorent.

Attention à ce qu'elles ne brûlent pas. Finir la cuisson quelques secondes au four.

**Les choux :** Couper les choux en 2 dans la longueur et placer la face coupée dans une poêle antiadhésive. Saler, sucrer très légèrement, arroser d'un filet d'huile d'olive et d'un petit verre d'eau.

Cuire à couvert 5mn puis laisser s'évaporer l'eau de cuisson et caraméliser les choux.

**La sauce :** Faire bouillir la pâte de tamarin dans l'eau avec le sucre pendant 3mn. Mixer finement avec le reste des ingrédients. Débarrasser dans une pipette et déposer un peu de ce condiment sur les bouchées cuites.

### **Dressage :**

Déposer un chou caramélisé au centre de l'assiette puis dessus un filet de daurade.

Déposer un gros point de sauce à côté.