

## Daurade coryphène avec dombrés d'ignames

Temps de préparation

2 heures

Temps de cuisson

1 heure 30

Nombre de couverts

4



Vladimir François

Boat Paradise



### Liste des ingrédients

#### Gnocchis d'igname aux herbes

- 300 g chair d'igname
- 175 g farine
- 1 œuf
- 90 g de coulis d'herbes
- 1 cuillère d'huile
- PM 4 épices
- PM fleur de sel

#### Sauce chien gingembre

- 1 branche d'oignon péyi
- 2 piments végétariens
- 1 gousse d'ail
- 1 g de gingembre frais
- ½ oignon rouge
- PM poudre d'hibiscus
- 100 g d'huile de pépins de raisin
- PM sel

#### Filets de daurade

- 1 kg de daurade
- ½ oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de cive
- 3 piments végétariens

- 1 branche de persil
- 2 feuilles de bois d'inde

### Recette

#### Gnocchis

Nettoyez l'igname à l'eau claire et le mettre entier au four sans matière grasse entre 1 heure et 1 heure 30, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Récupérez la chaire d'igname et la passer au tamis.

Mélangez la chaire avec la farine

Mélangez l'huile, l'œuf, le coulis, le sel et le 4 épices puis faites un cratère avec la chaire d'igname et y incorporer le reste des ingrédients.

Faites une boule et confectionnez les gnocchis avec le dos d'une fourchette ou une planche a gnocchis.

Faites cuire les gnocchis dans l'eau bouillante puis les récupérer une fois qu'ils flottent à la surface.

Poêlez avec un bouillon et glacez avec une noisette de beurre et du parmesan

#### Filets de daurade

Levez les filets, désarêtez (conservez les arêtes pour le jus), et faites mariner avec les ingrédients, taillez finement. Lorsque les filets sont bien marinés, débarrassez-les de la marinade et terminez la cuisson au chalumeau

#### Jus de daurade

Grillez les arêtes au chalumeau, incorporez les ingrédients, mouillez à hauteur, faites réduire et filtrez

#### Sauce chien

Taillez tous les ingrédients finement et incorporez les épices, réservez  
Dressez l'assiette selon la phot