



# Dos de sandre rôti, célerisotto de shimenji, fine feuille croquante aux céréales, miroir de vin rouge de Fronton

préparation xx min cuisson xx min 6 personnes

6 pavés de filet de sandre, beurre, huile

### Célerisotto

1 céleri rave  
1 oignon  
1 verre de vin blanc  
bouillon de volaille  
parmesan râpé

### Croustillant de céréales

450 g de bouillon de volaille  
100 g de riz gluant  
200 g de mélange de céréales

### Sauce vin rouge

Arêtes de sandre  
1 oignon  
1 carotte  
1 poireau  
1 cuillère de concentré de tomate  
1 fenouil  
1 branche de céleri  
3 gousses d'ail  
2 l de vin rouge AOP Fronton  
Beurre

Mettre une poêle à chauffer avec un peu d'huile, ajouter les filets de sandre coté peau, cuire pendant 4 min d'un seul côté. Ajouter un peu de beurre et retourner les filets en arrosant constamment. Assaisonner et retirer dans un plat sur du papier absorbant.

Tailler les oignons finement et les faire revenir dans du beurre sans coloration, ajouter le céleri, couper en petits dés et faire revenir pendant 3 min toujours sans coloration, ajouter le vin blanc et laisser évaporer. Ajouter le bouillon de volaille au fur et à mesure jusqu'à la cuisson du céleri puis du parmesan petit à petit et assaisonner.

Cuire le riz à couvert pendant 30 min, ajouter les céréales une fois que le riz est cuit. Étaler le riz et les céréales entre 2 feuilles de papier sulfurisé, faire une couche fine

de 3 mm, puis faire sécher au four à 60°C pendant 6h. Couper ensuite en morceaux à votre convenance et faire frire dans une huile à 160°C. Assaisonner à la fin de la cuisson.

Faire revenir les arêtes de sandre dans de l'huile d'olive, ajouter la garniture (oignons, carottes, poireaux...), laisser légèrement colorer puis ajouter le concentré de tomates. Remuer sans s'arrêter pendant 1 min, ajouter le vin rouge et laisser réduire pendant 15 min. Passer la sauce et ajouter quelques morceaux de beurre.

Déposer le risotto à l'aide d'un cercle dans une assiette, puis poser le filet de sandre sur le dessus, puis la tuile de céréales. Décorer selon votre imagination.

24

25

Recette proposée par  
David Biasibetti

À boire avec .....

Château Plaisance  
Alabets, 2012

Cépage : 100% Négrette.

Terroir : les vignes sont situées sur la plus haute terrasse du Tarn, à environ 200 m d'altitude. Les sols sont des alluvions composés essentiellement de cailloux, graves et limons.

Alabets brille d'un bel éclat de noir profond. Le nez exhale les fruits mûrs et les fleurs. Ample et ronde à l'attaque, mûre et généreuse, cette pure Négrette dispense avec jovialité de belles saveurs de fruits noirs et de réglisse.

[www.chateau-plaisance.fr](http://www.chateau-plaisance.fr)

