

# Filet de poisson, chorizo,

544

## *purée de panais et fenouil rôti*

**4 personnes**

2 filets de merlu  
½ chorizo  
1 fenouil  
1 citron (jus)  
2 échalotes  
Quelques brins d'aneth  
40g de beurre  
50g de noisettes

Noix de muscade  
Paprika fumé  
Huile d'olive  
Pour la purée:  
3 panais  
2 pommes de terre  
15 cl de lait  
50g de beurre froid  
Sel et poivre



Epluche les panais et les pommes de terre, les essuyer et les cuire pendant 40 minutes dans une casserole d'eau froide salée. Après cuisson, écrase les pommes de terre et les panais, ajoute le beurre froid coupé en dés, puis le lait tiède, remue la purée doit être lisse et onctueuse. Sale et poivre. Préchauffe le four à 180 °C. Effeuille le fenouil, lave-le puis coupe la base et les tiges à ras du bulbe. Coupe celui-ci en fines tranches à la mandoline.



Répartis-les dans un plat allant au four, badigeonne d'huile d'olive, ajoute un peu de paprika fumé et mélange bien pour enrober les tranches. Enfourne pour 15 à 20 minutes.

Pèle le chorizo et coupe-le en brunoise. Concasse les noisettes et fais-les revenir avec le chorizo dans une poêle à sec pendant quelques minutes. Réserve

Ôte les arêtes des filets de merlu. Fais-les cuire côté peau dans une poêle (ou à la plancha) avec la moitié du beurre, à feu moyen, pendant 4 à 5 minutes (selon l'épaisseur du poisson). Stoppe le feu, puis tourne le poisson côté chair et laissez-le dans la poêle 1 minute. Débarrasse et réserve au chaud dans une assiette. Emince les échalotes. Fais-les revenir dans la poêle qui a servi à la cuisson du poisson avec le reste du beurre, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Déglace avec le jus d'1 citron (réserve-en un peu pour la finition) et ajoute le fenouil. Remue, puis laisse sur le feu pendant quelques minutes. Dresse dans quatre assiettes les filets de poisson. Dépose la purée et saupoudre d'un peu de noix de muscade. Surmonte le poisson et la purée du mélange de chorizo et noisettes. Finis par quelques brins d'aneth et 1 filet de jus de citron. Déguste sans attendre.