

# Dos de saint-pierre grillé au thym, jus de persil poivré

## **Ingrédients pour 4 personnes**

### **Dos de saint-pierre grillé**

2 saint-pierre de 1,2 kg chacun  
5 cl beurre clarifié  
80 g beurre frais  
100 g ail en chemise  
10 g thym citron  
fleur de sel  
mignonnette 4 poivres  
50 g huile pimentée (voir bases)

### **Légumes et pommes fondantes**

150 g fenouil émincé  
40 olives noires de Nyons  
en bâtonnets  
8 pommes de terre fondantes  
16 petits oignons nouveaux rôtis  
au beurre  
8 pétales de tomates confites

### **Finitions**

300 g thym frit  
jus de persil poivré (voir bases)

## **Dos de saint-pierre grillé**

Préparer les poissons : retirer la peau sur un côté, éliminer le ventre et couper la tête. Assaisonner et rôtir à feu vif, au beurre clarifié, sur le côté dépourvu de peau. Poursuivre la cuisson au four, avec la garniture aromatique (ail, thym citron, fleur de sel et poivre) et le beurre frais en morceaux par-dessus, en arrosant souvent (compter 7 minutes environ à 210° ; la température à cœur doit être de 35°). Sortir du four, placer sur une grille. Rectifier l'assaisonnement des saint-pierre et ajouter un trait d'huile pimentée.

## **Légumes et pommes fondantes**

Blanchir le fenouil, puis le passer à l'huile d'olive. Rôtir les petits oignons nouveaux au beurre. Cuire les pommes de terre fondantes au beurre.

## **Finitions**

Disposer le dos de saint-pierre sur un lit de thym frit, entouré des différents légumes et des pommes fondantes ; servir avec le jus de persil chauffé, en saucière.

