



[Cuisine] Omble chevalier et gravlax - [Cuisine] Omble chevalier et gravlax



(photos : Richard Sprang)

À Annecy, Vincent Granier écrit le livre de La Cave, aussi long qu'un conte de mille et un flacons. Enzo Duchesne tient le piano. Le duo, passionné de musique et de vin, joue dans un bel accord une ode aux produits et aux crus de Savoie et fut lauréat 2018 du Tour des Cartes, catégorie « bar à vin ». Ils nous offrent, dans le Terre de vins n°58 (actuellement en kiosque), un concerto en trois recettes, dont est extrait cet omble chevalier et gravlax.



Pour 4 personnes

4 filets d'omble chevalier désarêtés, 400 g de gros sel, 200 g de sucre en poudre, 500 g de légumes verts du moment (petits pois, haricots verts, fèves, asperges...), 200 g de crème fleurette, 2 échalotes, une demi-botte d'aneth, 10 cl de vinaigre de xérès, le jus de 2 citrons, 20 cl d'huile d'olive mandarine (à défaut, 10 cl d'huile olive mélangée avec 10 cl de jus de mandarine).

Mettre les filets d'omble dans un plat. Les recouvrir du mélange sel-sucre et laisser mariner au frais 8 heures. Rincer à l'eau froide. Tailler les plus gros légumes verts, écosser les pois et fèves, faire cuire rapidement dans de l'eau salée bouillante et débarrasser dans de l'eau glacée. Monter la crème jusqu'à obtenir une texture ferme. Incorporer les échalotes ciselées, le vinaigre, le jus d'un citron et l'aneth haché.

Émincer les filets d'omble, puis faire mariner rapidement avec l'huile d'olive à la mandarine. Assaisonner les légumes verts avec sel, huile d'olive et jus de citron. Dresser le poisson, les légumes, la crème montée à l'aide d'une poche à douille. Terminer en ajoutant des pluches d'herbes.

Accord en ombre blanche

L'omble chevalier est un poisson emblématique des lacs de Savoie. Le chef Enzo Duchesne, inspiré par la Scandinavie, travaille sa chair subtile en gravlax. Venant des Pyrénées, l'AOP Jurançon sec cuvée **Marie 2015 du clos Uroulat** raconte son terroir avec doigté. Gros manseng et un nuage de courbu passent dix mois en barriques. Il en ressort un blanc classique et chic, rond en bouche, avec une finale salivante, prometteur d'une belle garde. En AOP Vin-de-Savoie-Apremont, **le domaine de Chevillard, avec son millésime 2016**, travaillé en biodynamie par Matthieu Goury, porte la jacquère sur le terrain gastronomique. Sa profondeur aromatique, ses notes d'ananas Victoria, sa sapidité subliment le moelleux du poisson.

www.terredevins.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

