

Paupiettes de Poisson à la Pancetta

Ingredients pour 4 personnes :

- . 8 filets de poisson
- . 8 tranches de pancetta
- . 2 poireaux
- . 800 g de pommes de terre
- . 15cl de vin blanc
- . 1 dose de safran
- . huile de friture
- . 20 g de beurre
- . sel et poivre.

Nettoyer les poireaux, coupez-en un en deux tronçons puis en fines lanières.

Couper le second en lanières larges d'1cm.

Ebouillantez-les 10 secondes.

Mélanger dans un bol le vin blanc et le safran.

Cuire les pommes de terre lavées, non pelées, à l'eau salée.

Poser sur un filet de poisson une tranche de pancetta, poivrer et rouler. Maintenir avec une lanière de poireau.

Peler les pommes de terre cuites et écrasez-les à la fourchette en incorporant un peu de beurre et un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

Chauffer l'huile de friture.

Poêler les paupiettes dans un peu de beurre 2/3 minutes par côté. Réserver sur une assiette chaude.

Verser le vin au safran sur les sucs de la poêle et déglacer avec, ajouter 10 g de beurre et faire réduire un peu la sauce.

Plonger dans la l'huile de friture par poignées les fines lanières de poireaux. Cuire 2 à 3 minutes, égoutter sur du papier absorbant et saler.

Disposer sur une assiette chaude, les paupiettes avec un peu de sauce, des poireaux frits et un peu de pommes de terre écrasées. Déguster sans attendre.

