

## *St pierre en filet, artichauts rôtis, grenobloise façon « Riviera »*

### ***Ingrédients :***

- St pierre
- Artichaut violet
- Pain de mie
- Pignons de pin
- Céleri branche
- Fenouil
- Echalote
- Tomate confite
- Olives noires
- Fèves
- Câpres
- citron
- Zestes d'orange confits
- Zestes de citron confits
- Persil plat

### ***Préparation :***

- Lever le St pierre en filets, garder l'arrête et la tête dans la glace pour faire le jus.
- Préparer les tomates confites, Tourner les artichauts, les faire revenir sans coloration à l'huile d'olive puis mouiller avec un peu de vin blanc, laisser évaporer puis mouiller avec de l'eau. Éplucher et tailler les échalotes, fenouils, céleris en petite brunoise (des petits dés)
- Détailler les olives noires en rondelles. Tailler des petits dés de pain de mie.
- Faire torréfier les pignons de pin.
- Faire revenir les arrêtes et la tête de poisson, utiliser les parures de légumes pour faire un jus.
- Les légumes sont saisis à l'huile d'olive sans coloration, puis mouillé très légèrement avec le jus du poisson.
- Le filet est poêlé avec les artichauts, puis terminer au four. Faire revenir la garniture dans la même poêle. Dresser le filet de St Pierre et les artichauts dans l'assiette, napper d'un trait de jus, puis recouvrir de la grenobloise.