

ROUGET BARBET RED MULLET

4 

5' 



Pascal DEVALKENEER
Bruxelles / Le Chalet de la Forêt



INGRÉDIENTS

- 4 rougets de 250 g
- 2 pieds de porc
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 clou de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Queue de persil
- 1 c.à soupe de fines herbes
- 12 jeunes oignons bulbe
- 4 pétales de tomates confites
- 4 beaux cèpes
- 1 bouteille de Côtes de Bordeaux



INGREDIENTS

- 4 red mullet, approximately 250 g each
- 2 pig's trotters
- 1 carrot
- 1 stick of celery
- 1 onion
- 1 clove
- 1 clove of garlic
- 1 sprig of thyme
- 1 bay leaf
- Parsley stalks
- 1 tbsp mixed herbs
- 12 spring onions
- 4 petals of slow roasted tomatoes
- 4 nice Cep mushrooms
- 1 bottle of Côtes de Bordeaux



PRÉPARATION

- 1 - Écaillez et nettoyez les rougets.
- 2 - Préparez la farce de pieds de porc, blanchissez, portez à ébullition puis ajoutez la garniture aromatique. Laissez cuire 4 heures à feu doux, désossez et hachez les pieds. Rectifiez l'assaisonnement.
- 3 - Farcissez les rougets avec la farce de pieds de porc. Enroulez dans la crépine, poêlez sur chaque face et terminez la cuisson 5 minutes au four.
- 4 - Prenez les cèpes, coupez-les en deux et poêlez à l'huile d'olive.
- 5 - Lavez et blanchissez les jeunes oignons roulés dans un beurre parfumé au thym citronné.
- 6 - Mettez à réduire de 2/3 le vin rouge avec les aromates et montez avec une noisette de beurre frais.

METHOD

- 1 - Remove the scales and wash the red mullet.
- 2 - Prepare the stuffing. Blanch the pig's trotters, bring to the boil then add the 'garniture aromatique'. Cook for 4 hours on low heat, then bone and mince the trotters. Adjust the seasoning.
- 3 - Stuff the red mullet with the pig's trotter stuffing. Wrap them in the caul, fry on each side and finish cooking in the oven for 5 minutes.
- 4 - Cut the Ceps in two and fry them in olive oil.
- 5 - Wash and blanch the spring onions rolled in lemon-thyme butter.
- 6 - Reduce the red wine with the seasoning by 2/3 and whisk with a small knob of fresh butter.

A servir avec / To be served with

FRANCS
CÔTES DE BORDEAUX



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION



Campaign financed with the help of the European Union