



Melon



Saint-Pierre glacé
au melon du Quercy, carottes

*John Dory iced with melon,
carrots*

Saint-Pierre glacé au melon du Quercy, carottes

John Dory iced with melon, carrots

INGRÉDIENTS

GARNITURE

Carottes	2
Carotte jaune	1
Carotte violette	1
Purée de melon PONTIER	10g
Beurre	20g
Sucre	15g
Eau	
Sel	
Poivre	

POISSON

Filet de Saint-Pierre	5/800
Purée de melon PONTIER	50g
Huile d'olive	
Sel	
Poivre	

PROGRESSION

GARNITURE

Éplucher les carottes et les tailler grossièrement. Placer les morceaux de carottes dans une casserole avec la purée de melon PONTIER et compléter avec de l'eau à hauteur. Une fois les carottes cuites, les mixer afin d'obtenir une purée onctueuse. Rectifier l'assaisonnement. Disposer dans une poche et réserver au chaud. Éplucher les carottes violette et jaune puis les couper chacune en 3 rondelles de 0,5cm d'épaisseur. Réaliser des copeaux avec ce qu'il reste, puis tailler la moitié de ces copeaux en julienne. Conserver les copeaux et la julienne séparément dans de l'eau glacée. Glacer les rondelles à blanc séparément avec de l'eau à mi-hauteur, du sel, le sucre et le beurre. Réserver au chaud.

POISSON

Saler le filet de Saint-Pierre. Dans une poêle, cuire le filet de Saint-Pierre à feu moyen côté peau à l'huile d'olive, puis le retourner et retirer délicatement la peau. Le laisser cuire côté chair pendant 2 minutes, puis le débarrasser sur une plaque. Le napper ensuite de purée de melon PONTIER, puis le passer à la salamandre pendant environ 5 minutes en l'arrosant de purée de melon. Poivrer. Dresser les rondelles de carottes, puis en recouvrir quelques-unes de purée. Ajouter les copeaux puis le filet de Saint-Pierre au centre de l'assiette. Parsemer enfin le tout de julienne de carottes.

LE CONSEIL EN PLUS

La purée de melon PONTIER renforcera la couleur de la purée de carottes.

INGREDIENTS

SAUCE

Carrots	2
Yellow carrot	1
Purple carrot	1
PONTIER melon purée	10g
Butter	20g
Sugar	15g
Water	
Salt	
Pepper	

FISH

John Dory fillet	5/800
PONTIER melon purée	50g
Olive oil	
Salt	
Pepper	

INSTRUCTIONS

SAUCE

Peel the carrots and cut them into large pieces. Place them in a saucepan with the PONTIER melon purée, then fill with water. Once the carrots are cooked, blend them to a creamy purée then check the seasoning. Place the mixture in a piping bag and keep warm. Peel the purple and yellow carrots then from each one cut three slices 0.5cm thick.

Make shavings with the remaining carrots then cut half the shavings into matchsticks. Keep the shavings and the matchsticks separately in iced water. Cover the rounds of carrot separately with water and blanch with salt, sugar and butter. Keep warm.

FISH

Season the John Dory fillet with salt. In a frying pan, fry the fish skin side down in a little olive oil then turn the fish and carefully remove the skin. Cook the other side for about 2 minutes then remove to a baking sheet. Cover with the PONTIER melon purée then grill under the salamander for around 5 minutes, basting it with the purée. Season with pepper. Arrange the carrot slices on the plate, then cover a few of them with purée. Add the shavings then the John Dory fillet in the middle of the plate. Sprinkle with the carrot matchsticks to finish.

EXTRA TIP

The PONTIER melon purée will bolster the colour of the carrot purée.



Melon du Quercy
Melon from Quercy

Origine France (Quercy)
Gamme Signature