



**Filet d'esturgeon mariné et poêlé,
embeurrée de chou chinois aux aromates**
Par Philippe Etchebest Hostellerie de Plaisance, Saint Emilion

Ingrédients : pour 4 personnes

- 2 pavés d'esturgeon mariné Sturia
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 chou chinois
- 1 pomme verte
- 2,5 dl de fond de veau
- 1 c. à soupe de sésame torréfié



Mélange d'aromates :

Mélanger : 50g de sauce soja, 20g de gingembre haché, une gousse d'ail haché, un peu de coriandre hachée, 50g d'huile de sésame, le jus d'un citron vert.

Préparation :

Faire suer l'oignon ciselé et la brunoise de carottes au beurre. Ajouter le chou chinois émincé et laisser cuire 10 minutes.

Déglacer avec le mélange d'aromates.

Dans une poêle à feu doux, snacker le filet d'esturgeon mariné 1 minute de chaque côté. Lorsqu'il est doré, retirer le pavé et déglacer la poêle avec un peu de fond de veau, faire réduire, assaisonner.

Disposer une portion d'embeurrée de chou dans chaque assiette, poser une tranche de pavé poêlé dessus, saucer l'esturgeon.

Saupoudrer ensuite de sésame torréfié et terminer en déposant une julienne de pomme verte sur l'esturgeon.