

Le glaçon safrané de l'eau de source au fumet de poisson :

(recette pour 6 personnes)

-1 kg 500 d'arrêtes de poisson (type turbot , sole , limande), quelques grammes de pistil de safran, 1 bouquet de coriandre frais, 1 verre de vin blanc ordinaire, 1 grosse carotte, 1 poireau
-Pour mémoire : fleur de sel , poivre concassé , laurier , romarin , thym

La veille, dispatcher les pistils de safran dans un bac à glaçons puis remplir d'eau à mi-hauteur . Réserver au congélateur.

Dans un gros faitout mettre les arrêtes de poisson, le vin blanc, le vert du poireau coupé grossièrement, le laurier, le thym et le romarin.

Mouiller à hauteur avec de l'eau froide, porter à frémissement en écumant régulièrement afin d'éliminer les impuretés qui flotte à la surface. Laisser cuire 1 heure à très faible ébullition.

Pendant ce temps faire griller les pignons de pin au four (environ 5mn à 160 degrés). Réserver
Tailler la carotte et le blanc du poireau en filaments très fins (julienne). Les plonger dans le fumet frémissant quelques secondes puis les rafraîchir à l'eau froide.

Passer le fumet de poisson à travers une passoire fine et ne conserver que le bouillon.

Pour le dressage mettre au fond des assiettes creuses un peu de julienne de légumes, quelques pignons de pin et de la coriandre hachée finement. Verser le bouillon de poisson très chaud dans les assiettes creuses.

Servir à part les glaçons de safran démoulés du bac à glaçons, les convives prendrons soin d'en déposer un dans leur assiette et d'en attendre la fonte avant de déguster.

On peut adjoindre à cette recette de base des moules décortiquées ou tout autre fruit de mer.