




## Lac Cevice






Une recette du chef Francesco Sangalli du restaurant La Sorgente à Vico Morcote.

### Préparation

	Temps requis	env. 100 minutes
	Difficulté	Facile - Pour tous
	Dosage	2 personnes

### Caractéristiques

	Plat	Poissons - Sandre
	Produit typiques	Sandre - 0 km
	Adapté en	Été - Soirées chaudes

## INGRÉDIENTS

### Lac Cevice

- 100g de sandre frais (partie supérieure)
- 60 g de sucre
- 80 g de sel
- 1 citron non traité
- 40 g de chou-fleur frais
- 20g de poireau frais
- Les pousses
- Pourpier
- 30 g de babeurre (ou de lait frais)
- 6 g de vinaigre de framboise
- Sel, poivre blanc au goût
- Huile au goût

## Lac Cevice

### PRÉPARATION

1. Faire mariner le sandre pendant 30 minutes avec du sel, du sucre et du zeste de citron. Dès qu'il a mariné, le rincer à l'eau fraîche et le couper en tranches très fines.
2. Couper le poireau et le chou-fleur en tranches à l'aide d'une mandoline et les placer dans de l'eau et de la glace pendant au moins 1 heure.
3. Assaisonner le babeurre avec du sel, de l'huile, du vinaigre de framboise et du poivre blanc jusqu'à ce qu'il ait un goût acidulé.
4. Si vous souhaitez fabriquer votre propre babeurre, il vous suffit de fouetter de la crème fraîche jusqu'à ce que la partie liquide se sépare de la graisse de votre crème. Vous obtiendrez ainsi du beurre et du babeurre pour la recette.
5. Composez le plat comme vous le souhaitez, en jouant avec les textures et le goût des poireaux, en terminant par du sel et du citron râpé. Le plat, lorsqu'il a l'air savoureux à l'œil, sera terminé avec le babeurre assaisonné versé dans l'assiette.