

DAURADE EN CROÛTE AU GROS SEL GRIS DE GUÉRANDE LABEL ROUGE

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 daurade
- 1 kg de gros sel gris de Guérande Label Rouge
- 6 échalotes grises
- ½ verre de vinaigre de cidre
- ½ verre de Muscadet
- 500 g de beurre demi-sel
- Sel moulu de Guérande Label Rouge
- Poivre



Credit photo: Mixture

Préparation

Vider le poisson sans l'écailler.

Tapisser uniformément un plat allant au four avec du gros sel, y poser la daurade et la recouvrir d'une même épaisseur de gros sel gris de Guérande Label Rouge.

Mettre au four et faire cuire pendant 35 minutes environ th. 7.

Hacher très finement les échalotes, les mettre dans une casserole à fond épais, ajouter le vinaigre et le muscadet.

Porter à ébullition, faire réduire complètement et tout doucement afin que les échalotes soient cuites. Ajouter le beurre par petites noix en remuant toujours.

Pour servir, casser la croûte de sel, retirer le poisson et lui enlever la peau. Napper les filets de la sauce au beurre blanc. Saler et poivrer.

Un truc de pro ? Sortez le sel du paquet, mettez-le dans une boîte à sel sur le plan de travail (mais surtout pas dans un récipient fermé), il restera bien sec sans jamais "coller".

// Il faut des années pour apprendre à faire un sel de qualité Label Rouge. Rien que pour commencer à maîtriser le geste du paludier, j'ai mis deux ans. Et des années pour devenir un vrai pro du sel !

La production de sel s'anticipe pendant l'hiver et le printemps avec la préparation des salines. Lorsque les premiers cristaux de sel apparaissent et que ceux-ci obtiennent la classification Label Rouge, j'éprouve une grande fierté ! Je crois bien que je n'oublierais jamais ma première prise de sel de Guérande Label Rouge !

Faire du sel de Guérande Label Rouge implique de respecter son environnement de production, de maîtriser les niveaux d'eaux dans la saline et d'avoir une bonne technique lors de la récolte du sel. C'est ainsi l'ensemble de notre travail qui est valorisé par ce Label Rouge.

Le sel de Guérande Label Rouge a la faveur des spécialistes. Au goût, il est plus doux, moins piquant et sa saveur relève, sans le **//** masquer, le goût des aliments.

Grégory Pitart,
producteur de sel marin de Guérande Label Rouge