

# # 06



## les recettes de Jacques MAXIMIN

Niveau assez technique / Recette réalisée par Jacques Maximin et son chef de l'époque Laurent Poulet

### DORADE ROYALE DU PORT DE CROS DE CAGNES RÔTIE À LA NIÇOISE

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

POISSON / PLAT PRINCIPAL

#### INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

1 Dorade Royale de Méditerranée de 3,5 kg environ  
5 courgettes vertes  
6 tomates  
1/4 L litre de jus de citron jaune  
1/4 L litre huile d'olive  
100g de beurre frais  
1 baguette  
1 tête d'ail  
1 botte de basilic  
thym frais, sel, poivre, branche de fenouil sec  
12 pommes de terre Grenailles  
3 fenouils frais

#### L'ASTUCE DU CHEF

- Conserver les lamelles de courgettes cuites "croquantes" après cuisson à l'anglaise.
- Pour finaliser la liaison de la sauce vous pouvez, avant de mettre le basilic, ajouter au dernier moment un morceau de beurre frais et mixer.

#### LES PIÈGES À ÉVITER

La dorade trop cuite ou pas assez arrosée pendant la cuisson. Les pommes de terre trop cuites en robe des champs, > lorsqu'elles arrivent dans le plat de la dorade elles doivent être "al dente".

#### UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un côteau Varois blanc.

#### POUR LA PETITE HISTOIRE

L'origine de cette recette est : le Filet de Loup Sauvage à la Niçoise (avec des courgettes beurre de Nice), qui est devenu l'un des plats les plus emblématique de Jacques Maximin et l'une des recettes les plus copiée dans le monde. Médiatisée à l'époque du Negresco, cette recette a depuis, toujours figurée sur la carte du Chef dans toutes ses adresses.





## PRÉPARATION

- 1 - Couper les courgettes en rondelles de 1mm, les cuire à l'anglaise, rafraîchir et égoutter.
- 2 - Monder les tomates, en couper 3 en rondelles et 3 en petits dés, saler légèrement et égoutter.
- 3 - Couper la baguette en croûtons, les passer sous la salamandre puis les frotter à l'ail.
- 4 - La Niçoise  
Tant pour tant : eau, jus de citron jaune, huile d'olive
- 5 - Cuire les pommes de terre grenailles en robe des champs puis les éplucher.  
Braisier doucement les fenouils dans un sautoir avec une louche de Niçoise, une gousse d'ail en chemise écrasée et une branche de thym frais.
- 6 - Cuisson de la Dorade
  - Dans une plaque à rôtir beurrée, salée, poivrée, déposer la dorade que vous aurez préalablement assaisonnée de l'intérieur et farcie de quelques brindilles de fenouil sec.
  - Parsemer autour du poisson 5 gousses d'ail en chemise écrasées, 3 branches de thym frais, les dés de tomates, 70g de beurre.
  - Arroser avec la Niçoise sur 2cm de hauteur environ.
  - Couvrir d'une feuille d'aluminium et cuire au four à 190°.
  - La dorade choisie étant d'un bon poids, la cuisson doit être lente et minutieuse, l'arroser régulièrement et la retourner toutes les 10min.
  - Ce poisson cuira pendant 40min. environ. La sortir du four à mi-cuisson.
- 7 - Finitions
  - Positionner la dorade dans la plaque côté présentation.
  - Enlever la peau et intercaler les rondelles de tomates et de courgettes sur tout le poisson.
  - Déposer autour : pommes de terre, fenouils braisés et les croûtons.
  - Terminer la cuisson à découvert, rajouter de la Niçoise si nécessaire et arroser régulièrement.
  - Dresser dans un grand plat, terminer la sauce avec du basilic concassé.
  - Elle doit être liée mais non tranchée, rectifier l'assaisonnement.