

## A la Table d'Hôtes

A notre table, nous aimons utiliser  
pour le plaisir de nos convives,



**nos Cyrops Aromatiques  
notre Vinaigre de cidre aux pistils de safran  
notre chapelure à l'ortie**

### ***SAINT PIERRE EN AUMONIERE AU CYROP D'ORTIE***

*Ingrédients (pour 6 personnes): 6 filets de Saint-Pierre de 100g (choisir des morceaux épais), 6 grandes feuilles de brick, 150g de carottes, 150g de céleri, 150g de poireaux, 50g de beurre salé, 10cl de cyrop d'ortie, 10cl de vinaigre de cidre aux pistils de safran, 2 jaunes d'œufs, 2cs de chapelure à l'ortie, huile d'olive, sel, poivre du moulin.*

*Eplucher et couper les légumes en fines juliennes. Faire suer au beurre à couvert mais garder les légumes bien croquants.*

*Ajouter aux légumes le cyrop d'ortie et le vinaigre de cidre aux pistils de safran. Laisser réduire 2 à 3 minutes et réserver.*

*Poser au milieu de chaque feuille de brick la julienne de légumes, le filet de Saint-Pierre. Parsemer votre poisson de chapelure à l'ortie avec un filet d'huile d'olive.*

*Fermer hermétiquement votre feuille de brick afin que le poisson ne dessèche pas à la cuisson. Badigeonner avec le jaune d'œuf et mettre au frais.*

*Préchauffer votre four à 200°C. Faire cuire au dernier moment dans un plat légèrement huilé jusqu'à ce que les feuilles de brick soient bien dorées. Servir aussitôt.*

*Bonne dégustation !*

**[www.la-schaafraniere.fr](http://www.la-schaafraniere.fr)**

**Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits**