# Christophe Bacquié

## Muge de haute mer
## Confit d'aromates méditerranéens, pour saucer !

(pour 4 assiettes)

**Muge**
2 muges (mulets) de 1 kg chacun
Sel rose de l'Himalaya PM
Citron jaune PM
Huile d'olive citron PM
Poivre blanc du moulin PM
Poudre de curcuma Roellinger PM
Huile de friture

Lever les filets des muges en prenant soin de prélever la peau.
Sur une plaque allant au four, mettre les peaux à sécher à 80 °C pendant 6 heures.
Conserver les arêtes pour préparer un fumet.
En partant du bas de chaque filet, tailler des portions de 45 g environ, puis les réserver sur une plaque.
Dans le haut des filets restant, tailler des morceaux de poissons d'environ 10 g et les mettre à mariner avec de l'huile d'olive citron et du jus de citron.
Dans une casserole remplie d'huile de friture portée à 200 °C, frire les peaux jusqu'à ce qu'elles soient soufflées, les assaisonner avec la poudre de curcuma et le sel rose.

**Fumet de poisson**
Arêtes et têtes des muges
400 g d'eau

Dans une casserole, mettre les arêtes et les têtes de muges, puis mouiller à hauteur. Laisser cuire environ 1 heure, puis, hors du feu, laisser infuser pendant 30 minutes. Passer au chinois et réserver.

**Gremolata**
25 g de basilic frais haché
15 g de zeste de citron jaune haché
40 g d'huile de coriandre
Sel rose de l'Himalaya PM
Piment d'Espelette PM

Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une huile d'herbes. Réserver.

Consacré comme l'un des Meilleurs Ouvriers de France en 2004, **Christophe Bacquié** s'est vu décerner trois étoiles par le Guide Michelin en 2018 pour sa table gastronomique à l'***Hôtel et Spa du Castellet***, par ailleurs récompensée par cinq toques au Gault & Millau et membre des Grandes Tables du monde.
Après une douzaine d'années à exercer son art en Corse, il a pris la direction des restaurants de ce Relais & Châteaux du Var en 2009, aux côtés de son épouse Alexandra, directrice générale.
La cuisine de Christophe Bacquié, célèbre pour ses plats aux influences méditerranéennes, ne cherche pas à être spectaculaire, mais à révéler les merveilles du terroir à travers des produits de qualité exceptionnelle.
La proximité complice avec ses producteurs comme avec ses collaborateurs nourrit ses émotions et sa passion, ingrédients essentiels pour une perpétuelle évolution.

**Sauce**
50 g d'oignons nouveaux
2 cl d'huile d'olive
125 g de tomates mondées
et coupées en brunoise
5 g d'ail hâché
400 g de fumet de poisson
Vin blanc sec PM

Faire sauter les oignons émincés et l'ail haché dans l'huile, sans porter à coloration. Déglacer au vin blanc, ajouter la brunoise de tomates et laisser compoter. Ajouter alors le fumet de poisson et cuire environ 1 heure, jusqu'à ce que la sauce soit confite. Réserver.

**Gel citron**
2 citrons jaunes non traités
25 g de jus de citron jaune
25 g de sucre
100 g d'eau
4 g d'agar-agar

Cuire au barbecue les citrons entiers jusqu'à ce qu'ils soient complètement brûlés.
Prélever uniquement la chair de ces citrons, puis la passer dans un tamis fin. Dans une sauteuse, mettre la pâte de citron, le jus de citron, l'eau, et enfin l'agar agar. Faire bouillir. Laisser refroidir complètement, puis mixer à l'aide d'un petit robot-coupe, jusqu'à l'obtention d'un gel lisse. Réserver.

**Fenouil braisé**
1 fenouil
50 g de fumet de poisson
Graines de fenouil (doser
selon le goût souhaité)
Beurre frais PM
Fleur de fenouil PM
Pluches de fenouil frais

Tailler le fenouil dans le sens de la longueur afin d'obtenir 4 jolis quartiers.
Dans un sautoir, rôtir le fenouil au beurre mousseux une fois la coloration atteinte.
Ajouter les graines de fenouil, puis mouiller au fumet de poisson.
Cuire à couvert jusqu'à ce que le fenouil soit confit.
Au dernier moment, brûler les quartiers de fenouil au chalumeau, puis ajouter les fleurs et pluches.

**Dressage**
Dans une assiette, disposer une belle cuillère de sauce.
Ajouter un peu de gremolata, puis le fenouil rôti.
Cuire le muge préalablement assaisonné de sel et poivre sous le grill du four ou la salamandre, environ 45 secondes de chaque côté.
Parsemer le poisson de gremolata, puis le déposer sur le fond de sauce.
Sur un galet à part, disposer quelques morceaux de poisson mariné dans le jus de citron et l'huile d'olive.
Ajouter la peau soufflée, puis un point de gel de citron brûlé.

**Un vin de Sauternes ajoutera à la gourmandise de ce plat méditerranéen, pourvu que l'on choisisse un millésime vif et frais : 1994, 1997, 2004, 2014, par exemple.**