

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 80

Rubrik: Recette : pissaladière du lac à la fera

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairret propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**



Pissaladière du lac à la fera

par Michel Stangl, Hôtel de Commune, Dombresson
Pour 1 pissaladière

INGRÉDIENTS

- 300 g de filets de fera, avec la peau*
- 500 g d'oignons
- 250 g de farine
- 1 cube de levure fraîche
- 1 feuille de laurier sec
- 1 brin de romarin sec
- 1 clou de girofle
- 10 grains de poivre noir
- 1 poignée de roquette
- Huile d'olive
- Gros sel
- Fleur de sel

* Dans le canton de Neuchâtel, la fera se nomme «palée» et se pêche bien entendu dans le lac de Neuchâtel.

PRÉPARATION

La veille, couper les filets de fera en deux dans le sens de la longueur; réserver la partie épaisse au frigo.

Saupoudrer un plat d'une fine couche de gros sel, y déposer l'autre partie des filets (côté peau sur le sel), saupoudrer de gros sel et glisser au frigo de 12 heures à 24 heures, le temps que le sel fonde dans la chair du poisson.

Le lendemain, commencer par préparer la pâte à pizza: mélanger la farine avec une belle pincée de sel. Arroser d'un généreux filet d'huile d'olive.

Prélever un petit quart du cube de levure, le délayer dans 1,5 dl d'eau tiède. Verser sur la farine, agglomérer en pâte, puis pétrir environ 5 minutes, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique. Envelopper dans un linge humide et laisser lever 1 heure à 1 heure 30.

Rincer les filets de fera salés sous l'eau froide, puis les éponger avec du papier absorbant. Tapisser le fond d'une poêle d'huile d'olive, chauffer à feu doux et y déposer les filets de fera (côté chair) durant 1 minute, le temps de les confire. Retourner et poursuivre la cuisson 30 secondes. Retirer du feu et réserver dans un plat (avec l'huile de cuisson).

Eplucher et émincer les oignons. Les faire revenir 1 minute dans 2 cs d'huile d'olive, saler, couvrir, et laisser compoter à feu doux 15 minutes. Dans un mortier, réduire en poudre la feuille de laurier, le clou de girofle, le poivre noir et le romarin.

Enlever la peau de la fera confite et écraser la chair à la fourchette. Mélanger avec la poudre d'épices.

Etaler la pâte à pizza (elle doit faire 30 cm de diamètre), recouvrir avec la pâte de fera, puis avec les oignons confits.

Glisser dans le four préchauffé à 200° C et cuire une vingtaine de minutes.

Pendant ce temps, chauffer à feu vif 2 cs d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire revenir la partie épaisse des filets durant 30 secondes — l'intérieur doit rester cru!

Détailler en lamelles épaisses (façon sushi). Dresser les assiettes: disposer un peu de roquette et de fera sur les assiettes, ajouter une tranche de pissaladière et déguster chaud, tiède ou froid, en compagnie d'un verre de chasselas neuchâtelois, par exemple celui de la Maison Carrée à Auvornier, le coup de cœur du chef.

BON À SAVOIR

La pissaladière est une recette traditionnelle niçoise qui se prépare habituellement une pâte à base d'anchois salés.

LE CONSEIL D'ANNICK

On peut aussi réaliser ce plat en utilisant la totalité de la fera pour faire le «pissalat». Dans ce cas, prévoir 200 g de poisson (au lieu de 300 g).