**Saint-pierre à la lavande de mer**

**vin blanc  
fond de poisson  
crème  
fécule de maïs  
saint-pierre  
farine fluide  
huile d'olive  
persil  
oseille**

**pommes de terre  
lavande de mer  
échalotes  
beurre  
noix de muscade  
sel et poivre  
babeurre**

**Purée de babeurre à la lavande de mer.** Épluchez et faites bouillir les pommes de terre à chair farineuse. Lavez soigneusement la lavande de mer et retirez les tiges dures. Coupez les feuilles en gros morceaux. Découpez finement quelques échalotes. Vous pouvez déterminer vous-même la proportion de pommes de terre et de lavande de mer dans la purée. Faites revenir l'échalote hachée dans un peu de beurre. Après une minute, ajoutez la lavande de mer et faites sauter jusqu'à ce que les feuilles soient cuites mais encore croustillantes.

Mettez les pommes de terre bouillies avec la préparation d'échalote et de lavande de mer dans le robot culinaire. Assaisonnez avec du poivre, de la noix de muscade et pas trop de sel. Mettez le robot en marche et ajoutez le babeurre et un verre de vin blanc, jusqu'à ce que la purée ait la bonne épaisseur. Bien entendu, vous pouvez également préparer cette purée dans une casserole ordinaire.

**Sauce à la lavande de mer.** Portez un demi-litre de fumet de poisson à ébullition. Ajoutez une généreuse portion de lavande de mer et laissez cuire. Versez un verre de vin blanc et assaisonnez avec du poivre et un peu de sel.

Mettez le mixeur manuel dans la casserole et réduisez en purée jusqu'à ce que toutes les feuilles aient disparu. Ajoutez un peu de crème tout en remuant. N'en ajoutez pas trop, car la belle couleur verte doit rester dominante. Portez la sauce à ébullition. Épaississez avec de la fécule de maïs.

**Lavande de mer sautée.** Lavez et retirez les tiges d'un tiers de la lavande de mer. Séchez les feuilles en les tapotant avec du papier de cuisine ou dans un essuie-tout propre. Faites revenir le beurre dans une poêle et faites sauter la lavande de mer jusqu'à ce que les feuilles soient croustillantes mais pas trop molles. Assaisonnez avec du poivre.

**Saint-pierre cuit.** Lavez et séchez les morceaux de poisson. Enfarinez-les. Assaisonnez-les de poivre et de sel. Faites pétiller la moitié du beurre avec la même quantité d'huile d'olive dans la poêle à poisson. Faites frire le poisson sans le retourner pendant 4 minutes de chaque côté. Puis ajoutez une autre minute de chaque côté.

**Dans l'assiette.** Un miroir de sauce à la lavande de mer avec une tourelle de purée de lavande de mer. Par-dessus, un peu de persil frit et une feuille d'oseille sanguine. A côté, un ou deux morceaux de poisson et à l'extrême droite la lavande de mer sautée.