



Goujonnettes de St Pierre au miel et aux girolles Endives confites à l'orange et riz bio thaïlandais

14/05/2019 à 08h57

Par [Thierry Giannini](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 480g de filet de St Pierre en goujonnette(lamelles de 1cm)
- 40g de miel
- 280g de girolles lavées, égouttées
- 4 endives
- 10cl de jus d'orange
- 120g de riz noir bio thaïlandais
- 1 échalote ciselée
- 1 cuillère à soupe rase de persil émincé
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel, poivre
- Décoration : citron, ciboulette et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation :

- Lavez le riz et le cuire à l'eau froide (ou bouillon de légumes) 30 minutes environ;
- Coupez les endives en 2, les précuire à la vapeur pendant 15 minutes et les faire revenir avec 1 cuillère à café d'huile d'olive;
- Déglacez au jus d'orange, assaisonnez et laissez mijoter 10 à 15 minutes;
- Faites suer les girolles 5 à 6 minutes (1 cuillère à café d'huile d'olive) et ajoutez la persillade à la fin;
- Chauffez le reste d'huile d'olive dans une poêle (2 cuillères à café), ajoutez les goujonnettes et dorer 4 à 5 minutes; Assaisonnez;
- Dressez les goujonnettes, ajoutez les girolles, les endives et le riz égoutté, nappez avec le miel;
- Décorez.