

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

Veritable mousseline de brochet en quenelles et son coulis d'écrevisses



3h **45 min** **2h15** **0** **409**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les quenelles

1 unité(s) entière(s)
Brochet(s) entier(s)
300 g **Crème fraîche épaisse**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le coulis d'écrevisses

300 g **Ecrevisse**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Laurier**
1 **Thym**
15 cl **Vin blanc**
2 cl **Cognac**
20 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du brochet

- 1 Émietter la chair du brochet au-dessus d'un saladier.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 3 Casser les œufs dans le saladier, ajouter la crème et le beurre fondu.
- 4 Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant. Assaisonner de sel et de poivre.
- 5 Passer la préparation au tamis à l'aide d'une maryse.
- 6 Faire chauffer une casserole d'eau à 80°C à l'aide d'un thermomètre de cuisine. L'eau ne doit pas bouillir.
- 7 Préparer un saladier d'eau froide.
- 8 Façonner des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe. Puis les plonger dans l'eau frémissante pendant quelques minutes.
- 9 Les quenelles sont cuites quand elles remontent à la surface.
- 10 Sortir les quenelles de la casserole à l'aide d'une écumoire, les plonger dans le saladier d'eau froide pour stopper la cuisson.

- 11 Manier les quenelles avec précautions, elles ont tendance à se défaire facilement.
- 12 Égoutter les quenelles sur une assiette recouverte de papier absorbant.

20 g **Farine**
 30 ml **Crème liquide (fleurette)**
 1 c. à café **Concentré de tomate**

Étape 2

Préparation du coulis d'écrevisses

- 1 Décortiquer les écrevisses. Réserver les queues d'un côté, les têtes et les carapaces d'un autre.
- 2 Faire une incision sur le dos des queues d'écrevisses avec un couteau d'office, retirer le boyau noir.
- 3 Éplucher et émincer finement la carotte et l'oignon.
- 4 Faire chauffer sur feu vif une casserole avec de l'huile d'olive. Déposer les morceaux de carotte et d'oignon, le laurier, le thym et les parures d'écrevisses.
- 5 Déglacer avec le vin blanc et le cognac.
- 6 Recouvrir d'eau et verser le concentré de tomate. Faire cuire pendant 2 heures sur feu très doux.
- 7 Ôter la casserole du feu, réserver des têtes d'écrevisses pour le dressage.
- 8 Mixer la préparation avec le mixeur plongeant et passer le coulis au chinois. Le verser dans une casserole, le faire réduire de moitié sur feu vif.
- 9 Dans une autre casserole, faire fondre le beurre sur feu moyen sans coloration.
- 10 Ajouter petit à petit la farine en remuant avec un fouet, puis verser le mélange dans le coulis.
- 11 Incorporer la crème dans le coulis. Mélanger.

Ingrédients pour le dressage

5 g **Beurre**

Étape 3

Dressage

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Déposer les quenelles dans un plat, les faire réchauffer au four pendant environ 5 minutes.
- 3 Faire revenir rapidement les queues d'écrevisse dans une poêle avec un peu de beurre.
- 4 Une fois chaudes, déposer les quenelles sur les assiettes.
- 5 Napper de coulis d'écrevisses, décorer avec une tête et une queue d'écrevisse. Servir chaud.