



Verrines

Verrines de poisson blanc au mascarpone et champignons des bois



36 min **20 min** **16 min** **0** **487**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Crème au mascarpone

250 g **Mascarpone**
2 **Echalote(s)**
20 cl **Vin blanc**
15 tige(s) **Ciboulette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Poisson blanc

300 g **Filet(s) de daurade**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Girolles

200 g **Girolle(s)**
2 **Echalote(s)**
20 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la crème au mascarpone

- 1 Eplucher et émincer finement les échalotes.
- 2 Laver, sécher et ciseler finement la ciboulette.
- 3 Dans une casserole, verser le vin blanc et les échalotes.
- 4 Porter à ébullition et laisser réduire le liquide jusqu'à ce qu'il en reste environ 2 cuillères à soupes.
- 5 Dans un bol, mélanger le mascarpone, les échalotes au vin blanc, la ciboulette, le sel et le poivre.

Étape 2

Préparation du poisson

- 1 Placer les filets de daurade dans un plat adapté au four micro-ondes.
- 2 Cuire le poisson puissance maximale pendant 4 minutes en le retournant à mi-cuisson.
- 3 Laisser le poisson tiédir à couvert.
- 4 L'émietter à la main en veillant à retirer les arêtes.
- 5 Prélever la moitié de la crème de mascarpone et la mélanger au poisson.

- 6 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 3

Préparation des girolles

- 1 Eplucher et émincer finement les échalotes.
- 2 Nettoyer soigneusement les girolles en les essuyant avec une feuille de papier absorbant. Les laver sous un bref filet d'eau et les essuyer.
- 3 Dans une poêle, faire chauffer le beurre.
- 4 Ajouter les échalotes et les faire revenir 2 minutes sans coloration.
- 5 Ajouter les girolles, saler et poivrer, puis poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.
- 6 Laisser les champignons revenir à température ambiante.

Étape 4

Dressage

- 1 Réserver les 8 plus belles girolles.
- 2 Dans les verrines, déposer une première couche de crème au mascarpone.
- 3 Poursuivre avec une couche de poisson.
- 4 Répartir les girolles restantes dans les 4 verrines.
- 5 Les recouvrir d'une couche de poisson et enfin d'une couche de crème de mascarpone.
- 6 Coiffer chaque verrine de 2 girolles et de pluches de ciboulettes.
- 7 Réserver au frais jusqu'au moment du service.