

*Entrées froides aux produits de la mer*

Rillettes de sardines au whisky et crémeux de chou-fleur



25 min **10 min** **15 min** **0** **366**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du crémeux de chou-fleur

- 1 Découper les sommités du chou-fleur et en réserver une pour la salade.
- 2 Réserver le reste dans un saladier.
- 3 Porter une casserole d'eau salée à ébullition et faire cuire le chou-fleur pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit fondant.
- 4 Vérifier la cuisson du chou-fleur en plantant un couteau dedans, s'il pénètre sans résistance.
- 5 Egoutter le chou-fleur dans une passoire.
- 6 Déposer le chou-fleur dans un verre mesure, verser la crème froide et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 7 Vérifier l'assaisonnement et ajouter du sel si nécessaire.
- 8 Réserver le crémeux dans un bol à l'aide d'une spatule.

Étape 2

Préparation des rillettes

- 1 Mettre les sardines dans un verre mesure avec le beurre pommade.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les rillettes

150 g **Sardine**
2 c. à soupe **Whisky**
100 g **Beurre**
30 g **Crème liquide (fleurette)**
0.5 **Citron(s)**

Ingrédients pour le crémeux de chou-fleur

200 g **Chou(x)-fleur(s)**
85 g **Crème liquide (fleurette)**
1 **Gros sel**

Ingrédients pour les toasts

8 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
20 g **Beurre**

- 2 Verser la crème, le whisky et le jus de citron puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 3 Goûter et rectifier l'assaisonnement en citron, en whisky et en sel si nécessaire puis mixer une dernière fois.
- 4 Débarrasser le mélange dans un bol à l'aide d'une maryse.

Ingrédients pour le dressage

1 **Vinaigre de Xérès**
0.25 botte(s) **Coriandre**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**

Étape 3

Réalisation des toasts

- 1 Couper de fines tranches de pain à l'aide d'un couteau scie et les réserver dans une assiette.
- 2 Faire chauffer une poêle avec du beurre.
- 3 Poser les tranches de pain dans le beurre chaud pour les faire rissoler doucement.
- 4 Retourner les tranches à l'aide d'une cuillère à soupe pour faire rissoler l'autre face.
- 5 Débarrasser sur une assiette pour les faire refroidir.

Étape 4

Dressage

- 1 Passer les sommités de chou-fleur à la mandoline pour tailler de fines lamelles.
- 2 Effeuille la coriandre fraîche et l'ajouter au chou-fleur.
- 3 Ajouter du vinaigre de Xérès, de l'huile d'olive, du sel et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Disposer un toast sur une assiette et faire une quenelle de sardine puis la déposer sur le toast.
- 5 Déposer un autre toast sur les rillettes puis façonner une quenelle de crémeux de chou-fleur et la déposer dessus.
- 6 Finir par un autre toast sur le crémeux puis décorer avec des sommités de chou-fleur et du persil. Servir.