

alimentarium

MOUSSELINE DE BROCHET DU LAC ET CONDIMENTS

Ingrédients

200 g de poisson du lac sans peau et sans arête (brochet, perche, truite...)

1 œuf entier

100 g de crème entière

Sel et poivre de cayenne

Condiments

1 c à s rase de câpres hachés

1 petite échalote finement ciselée

1 c à s de mélange de fines herbes hachées (persil, cerfeuil, ciboulette,...)

1 c à c de vinaigre balsamique

Le zeste d'un demi-citron jaune

1 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Réalisation

Mousseline

- Passer au cutter la chair de poisson avec le sel et le poivre de cayenne (corder = texture ferme et collante)
- Incorporer l'œuf entier, remixer puis monter avec la crème bien froide. Le mélange ne doit pas trop chauffer au risque de cuire la chair de poisson !
- Vérifier l'assaisonnement.
- Pocher dans de l'eau frémissante et salée durant 3 à 5 min selon la taille des quenelles. Vous pouvez également effectuer la cuisson dans un four vapeur.
- Servir chaud ou froid accompagné du condiment.

Condiments

- Mélanger le vinaigre balsamique avec l'huile d'olive et le zeste de citron, incorporer les fines herbes, l'échalote finement ciselée et les câpres hachés. Terminer avec un bon tour de moulin à poivre.