

Quenelles de Brochet sauce au beurre d'écrevisses



INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7)
2. Couper la chair du brochet en cubes puis hacher finement au mixeur, réserver au frais à 0°C.
3. Porter 1dl de lait à ébullition avec 40 g de beurre, du sel fin, un peu de muscade et de poivre, ajouter 60 g de farine en remuant avec une spatule en bois. Travailler pendant 2min sur le feu puis refroidir à 0°C. Remixer la chair du brochet avec la panade, ajouter 2 œufs l'un après l'autre, puis, en plusieurs fois, 80 g de beurre ramolli. Refroidir. Vérifier l'assaisonnement.
4. Mouler les quenelles à l'aide de 2 cuillères à soupe trempées dans l'eau chaude; les pocher environ 10 mn dans de l'eau salée sans faire bouillir. Egoutter et réserver.
5. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre avec le beurre d'écrevisse. Saupoudrez de farine, puis laissez cuire 5 min en tournant. Arrosez de lait. Ajoutez la crème fraîche, laissez épaissir une dizaine de minutes en remuant.
6. Disposer les quenelles dans un plat allant au four. Verser la sauce dessus et enfourner 15min.

 Pour 4 personnes

 1 Heure

INGREDIENTS

Chair de Brochet: 150g

Lait: 35cl

Eufs: 2

Beurre: 150g

Beurre d'écrevisse: 50g

Farine: 80g

Crème fraîche: 10cl

Muscade

Sel & Poivre blanc