

Les Quenelles de Brochet gratinées aux Écrevisses

INGRÉDIENTS :

- 600g de filets de brochet (400g de chair net)

Panade :

- 2,5dl d'eau
- 80g de beurre
- 125g de farine
- 3 jaunes d'œufs

Quenelles :

- 200g de beurre pommade
- 6 œufs
- Sel, poivre, muscade

Sauce et Garniture écrevisses :

- 40g de beurre
- 40g de farine
- 60cl de lait entier
- 15cl de crème
- 80g de beurre d'écrevisses
(RECETTE CI-DESSOUS!)
- Queues d'écrevisses cuites (En saumure par exemple...)

PRÉPARATION :

Parer, retirer la peau et les arrêtes des filets de Brochet. Récupérer 400g de chair, la détailler en petit dés, puis la mixer finement, réserver au frais.

Panade:

(La panade est une sorte de pâte à choux qui va servir de corps et de liant à vos quenelles).

Porter à ébullition l'eau et le beurre, assaisonner.

Verser d'un coup la farine et mélanger énergiquement à la spatule pour bien lisser. Dessécher sur le feu (la pâte doit se détacher des parois de la casserole).

Hors du feu, ajouter un par un les jaunes d'œufs.

Débarrasser sur une plaque, recouvrir de film plastique et refroidir.

Quenelles :

Lorsque la panade est bien froide, la mixer dans un hachoir électrique. Ajouter la chair de brochet, puis les œufs un par un, et enfin le beurre pommade.

Laisser reposer la masse 30 à 40 minutes au frigo.

Former les quenelles avec deux cuillères à soupe préalablement trempées dans l'eau et les plonger directement dans l'eau salée frémissante. Après 15 minutes de cuisson (selon la taille) les égoutter sur papier absorbant.

Sauce aux écrevisses :

Faire fondre le beurre dans une casserole y ajouter toute la farine et mélanger vivement au fouet. Lorsque le mélange est homogène, retirer du feu et verser le lait petit à petit, tout en continuant de mélanger.

Saler et poivrer, puis remettre sur feu doux en mélangeant de temps à autre pendant 20 minutes. Crémer et ajouter le beurre d'écrevisse en petits dés bien froid. Ensuite "monter la sauce" en fouettant jusqu'à ce que le beurre soit incorporé, puis filtrer à la passoire fine.

Ajouter les queues d'écrevisses préalablement cuites et décortiquées et réserver.

CUISSON:

Beurrer un plat à gratin. Y disposer les quenelles et napper de sauce aux écrevisses. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Beurre d'écrevisses:

Broyer 100g de têtes d'écrevisse avec 100g de beurre ramolli dans un mixeur, jusqu'à obtenir une purée. Faire prendre au frais. Faire fondre ensuite cette préparation dans une poêle à feu doux afin qu'elle devienne rouge. Filtrer à travers une passoire fine. Récupérer le beurre d'écrevisses et le refroidir.