

## Quenelle de brochet crousti-fondante, sauce Nantua



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour les quenelles :**

250g de filet de brochet, 25g de beurre, 10g de sel, 125g de panade, 2 œufs, 150g de crème

**Pour la panade :** 250g de lait, 125g de farine, 75g de beurre, 4 œufs, assaisonnement

#### **Pour le fumet :**

1kg d'arêtes du brochet ou d'un autre poisson, 1 litre d'eau, 1 oignon, 1 branche de céleri.

**Pour la compotée de chou :** ½ chou, sel, sucre, beurre

**Pour la sauce Nantua :** 24 écrevisses, 1 oignon, 1 carotte, 1 cuillère de tomate concentrée, 1dl de vin blanc, 2dl de crème, Maïzena

**Pour les finitions :** 3 tranches de pain de mie

---

**Le fumet :** Cuire les ingrédients avec 1 litre d'eau pendant 20mn et filtrer. Réserver.

#### **La sauce Nantua :**

Cuire les écrevisses 2mn au court bouillon, les décortiquer et réserver les queues au frais.

Concasser les carapaces. Les faire suer dans une cuillère de beurre avec l'oignon et la carotte.

Ajouter la tomate concentrée et le vin blanc. Mouiller à hauteur avec le fumet de poisson et cuire 20mn. Filtrer. Réduire jusqu'à obtenir 1/4l de sauce et ajouter la crème.

Cuire 3mn et rectifier la liaison avec une pointe de maïzena si nécessaire.

#### **Les quenelles :** Confectionner une panade :

Faire bouillir le lait et le beurre. Ajouter hors du feu la farine et faire dessécher à feu vif 2mn.

Ajouter également hors du feu les œufs et laisser refroidir.

Passer au hachoir la chair de brochet et la mixer à la panade en ajoutant le sel, le beurre pommade, le jaune d'œuf et la crème.

Mouler dans 6 ramequins de 6 cm de diamètre préalablement graissés.

#### **Fondue de chou :** Emincer finement le chou.

Le faire suer avec un peu d'eau, une cuillère de beurre, une pincée de sel et de sucre.

**Finition :** Cuire les quenelles en ramequins pendant 7 à 10mn dans un four à 120°.

Découper 3 ronds de la taille des ramequins dans des tranches de pain de mie.

Les désépaisser en les coupant en 2 dans l'épaisseur à l'aide d'un petit couteau bien coupant.

Poser ces tranches dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive et quelques morceaux de beurre. Démouler les quenelles et en déposer une sur chaque disque de pain dans la poêle.

Placer au four 5mn environ à 180° pour que les croûtons de pain dorent et que les quenelles soufflent.

#### **Dressage :**

Dans 6 assiettes creuses, répartir la fondue de chou au centre.

Poser dessus la quenelle, napper de sauce bien chaude et poser 4 écrevisses autour.