



QUENELLES AU SAUMON

pour 8 personnes :

Quenelles au saumon :

250g filet de saumon frais pelé et désarêté - 3 oeufs + 1 blanc - 15cl crème liquide - 90g beurre - 130g farine - 1/2 botte de persil plat - sel - poivre du moulin –

Mixer au cutter la chair du saumon et passer au tamis.

Remettre dans le robot avec le blanc d'oeuf. Mixer. Verser dans un cul de poule posé sur de la glace. Incorporer la crème progressivement. Assaisonner, rassembler. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

Mettre 25cl d'eau à bouillir avec le beurre. Quant elle bout, verser d'un coup la farine. Dessécher sur feu doux. Hors du feu, incorporer les oeufs un par un, puis mélanger avec la farce du poisson. Remettre au frais.

Mettre de l'eau salée à bouillir. Former des quenelles à l'aide de 2 cuillères à soupe. Les plonger dans l'eau frémissante. Laisser cuire 5 minutes et égoutter. Réserver dans un plat creux, couvrir d'un papier aluminium.

Beurre blanc :

30g d'échalote - 25ml de vin blanc sec - 10ml de citron - 125g beurre doux - sel - poivre blanc –

Eplucher et hacher finement les échalotes. Les réduire avec le vin blanc et le citron à feu moyen. Ne réduire suffisamment pour ôter l'acidité. Incorporer le beurre très froid en dés sur feu vif et fouetter pour créer une émulsion. Assaisonner. Passer au chinois.

Servir les quenelles napper de sauce et répartir du persil plat ciselé.