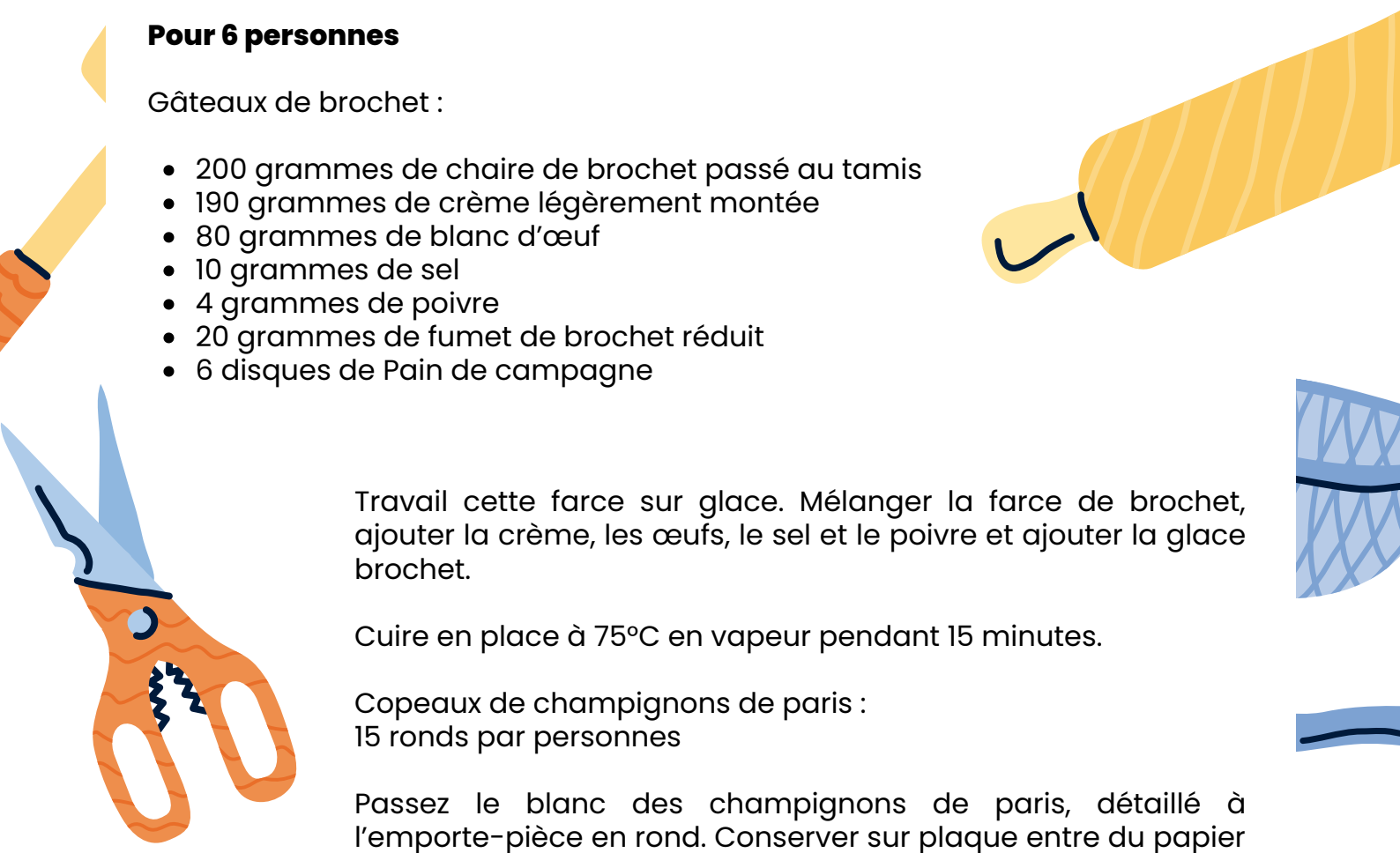




Quenelle de brochet sauce Pochouse

Pour 6 personnes

Gâteaux de brochet :

- 200 grammes de chair de brochet passé au tamis
 - 190 grammes de crème légèrement montée
 - 80 grammes de blanc d'œuf
 - 10 grammes de sel
 - 4 grammes de poivre
 - 20 grammes de fumet de brochet réduit
 - 6 disques de Pain de campagne
- 

Travail cette farce sur glace. Mélanger la farce de brochet, ajouter la crème, les œufs, le sel et le poivre et ajouter la glace brochet.

Cuire en place à 75°C en vapeur pendant 15 minutes.

Copeaux de champignons de paris :
15 ronds par personnes

Passez le blanc des champignons de paris, détaillé à l'emporte-pièce en rond. Conserver sur plaque entre du papier absorbant mouillé plus acide ascorbique. Huilé légèrement à l'envoi plus fleur de sel.

Bon appétit !

