

LES RECETTES DES CHEFS

MOELLEUX DE BROCHET

PAR ARNAUD GAUTHIER
DU RESTAURANT L'AUBERGE DE SAINT FIACRE À VEUIL

Ingrédients pour 6 personnes

- 400g de chair de brochet
- 2 blancs d'oeuf
- 30cl de crème liquide entière
- sel

Tailler la chair de brochet en cubes de 1 cm.

Dans un bol mixeur, disposer les cubes de poisson et mixer.
Saler, puis ajouter les blancs d'œufs 1 à 1.

Mixer de nouveau tout en ajoutant la crème par petits filets (passer le tout au tamis pour enlever les fibres et obtenir une farce fine).

Mouler dans un film alimentaire en forme de rouleau.

Cuire environ 10 minutes au four vapeur, ou poché dans une eau frémissante.

