

## **PAIN DE BROCHET BRIOCHE CROUSTILLANT MAYONNAISE ESTRAGON**

Pour 8 personnes

Fait par :BO

Le : octobre 2017

Source recette : magazine yam (Y .Alléno)



*Réalisé ici avec crémeux de céleri, servi chaud*

### **1. PAIN DE BROCHET**

1 Kg de brochet en filets  
240 g de jaunes d'œuf  
10 g de sel  
500 g de beurre pommade  
250 g de crème liquide  
6 tranches de pain de mie (240/300 gr)  
50 à 100 gr d'algues fraîches (*kombu, nori*)

Dessaler les algues fraîches  
Mixer les filets de brochet avec les jaunes d'œuf, le sel à l'aide d'un robot coupe. Passer au tamis, puis mixer la farce tamisée avec le beurre pommade. Ajouter la crème, les algues concassées et rectifier l'assaisonnement en sel. Dans une terrine, chemiser les bords de pain de mie. Déposer la farce au centre. Cuire au four vapeur à 85° pendant 45 mn. Laisser refroidir, puis démouler délicatement.

### **2. PUREE DE CELERI**

1 céleri rave  
Gros sel

Cuire le céleri rave épluché et taillé en morceaux dans une russe d'eau bouillante salée. Egoutter et passer au Thermomix, puis au chinois étamine. Réserver au froid

### **3. SAUCE MAYONNAISE ESTRAGON**

Mayonnaise nature

40 g de jaunes d'œuf  
20 g de moutarde  
2 cl de Xérès  
30 cl d'huile de pépins de raisins  
Sel fin

#### Purée verte

20 g d'oignon blanc  
5 cl d'huile d'olive  
3 cl de vin blanc  
20 g d'estragon  
12 g d'épinard  
Suer à l'huile d'olive les oignons émincés finement. Saler, ajouter le vin blanc et cuire. Refroidir aussitôt. Blanchir l'estragon et les épinards dans l'eau bouillante salée, refroidir, presser et égoutter. Passer ces deux préparations au Blender. Ajouter cette purée verte à la mayonnaise

#### *Autres couleurs possibles*

**Violette** avec purée de betteraves au Blender

**Jaune** avec pistil de safran ajouter dans un vin blanc réduit pour dissoudre le pistil

### **4. FINITION DRESSAGE**

Fleurs de céleri branche / aneth  
5 cl d'huile d'olive  
10 gr de câpres

Tailler le pain de brochet en tranches d'un cm d'épaisseur. Dans une poêle, colorer uniformément à l'huile d'olive les tranches de pain de brochet, côté pain de mie. Sur une assiette, pocher une ligne de purée de céleri. La décorer de feuilles de céleri branche. Poser délicatement la tranche à côté. Verser la sauce de l'autre côté