

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