

Ballotine de sole au cidre

Gratin de macaronis et salsifis

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : 20 Décembre 2017

Source recette :



1. ELEMENTS DE BASE

4 soles filets de 500/600 g
50 g de beurre
1 blanc d'œuf
100 g de crème
sel fin, poivre du moulin

Habiller et fileter les soles

Dégorger les arêtes pour réaliser un fumet de poisson

Réaliser une farce mousseline avec les parures et extrémités des filets.

Monter les ballotines. Utiliser deux filets poser tête bêche et lisser un peu de farce entre les filets. Rouler et fermer en papier film.

Pocher à frémissement 10 mn dans une eau chaude.

Au moment du service, ôter le papier film et réchauffer quelques minutes à la vapeur.

Poser la bande d'herbes dessus, gratiner légèrement.

2. CROUTE D'HERBES

100 g de chapelure
50 g de parmesan
50 g de beurre pommade
1/10 botte de persil, ciboulette

Hacher ou ciseler finement les herbes

Ramollir le beurre et ajouter tous les ingrédients.

Mixer au robot pour obtenir une pâte lisse.

Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé

humide. Congeler avant de découper à la taille souhaitée

3. COULIS DE LANGOUSTINES

500 g têtes et carapaces de langoustines
50 g de concentrée de tomates
20 g de farine
5 cl de cognac
10 cl de vin blanc
50 g d'échalotes
50 g d'oignon
50 g de carottes
1 bouquet garni
8 gousses d'ail
PM anis étoilé, poivre mignonnette
2 l de fumet de poisson
50 cl de crème

Cardinaliser légèrement les carapaces – 15 mn – 160 °C. Ajouter la tomate concentrée et la farine – Torrifier.

Ajouter la garniture aromatique émincée.

Flamber au cognac, déglacer au vin blanc

Mouiller au fumet de poisson, ajouter les aromates. Laisser cuire à frémissement 1h environ. Ecraser avant de passer, mixer et passer au chinois inox

4. SAUCE : SABAYON AU CIDRE

30 cl de cidre
200 g de beurre
5 jaunes d'œufs
10 cl de crème liquide
50 g de citron jaune

Réaliser une réduction de cidre. Clarifier le beurre. Emulsionner le sabayon, réserver au bain marie

5. GRATIN DE MACARONI – SALSIFIS

400 g de gros macaroni
800 g de salsifis fraîches
200 g de citron jaune
200 g de comté ou emmenthal râpé
40 g de farine
PM gros sel
1 litre de lait
1 litre de crème
8 gousses d'ail
100 g de beurre

Eplucher et détailler les salsifis en petit bâtonnets de 3-4 cm. Clarifier le beurre

Blanchir les macaronis

Mélanger les macaronis, les salsifis, le lait, la crème, l'ail, l'assaisonnement.

Cuire au four à 150° 30 mn environ

Au terme de la cuisson, ajouter le fromage. Garnir les timbales. Terminer avec un peu de fromage. Repasser au four environ 15/20 mn à 160°. Décercler quelques minutes avant l'envoi pour éviter le dessèchement.

Montage des timbales :

- *beurrer les cercles D75-H45 et les réserver au grand froid.*
- *Chemiser les cercles avec les macaronis passés au beurre clarifié.*
- *Congeler et enduire l'intérieur de farce mousseline*
- *Réserver au froid avant de les garnir de gratin.*

6. FINITION – DRESSAGE

8 queues de langoustines
10 g de beurre
pluches d'aneth
sel fin, poivre du moulin

Réserver pour la finition 8 belles queues de langoustines avec les carapaces, les passer à la salamandre. Lustrer au beurre

Réaliser un décor avec les sauces
Poser le gratin et la ballotine