TAPAS DE SUPRÊMES SOUFFLÉS BROCHET, *truite fumée et sauce au vin rouge*

Entrée	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	20 MIN	15 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **1 paquet de suprêmes soufflés au brochet Saint Jean**
- 2 tranches de truite fumée
- Des pluches de cerfeuil

Pour la sauce au vin rouge :

- 1L de vin rouge
- Thym
- Laurier
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de miel
- 20 cl de porto rouge
- 10 cl de bouillon de volaille
- 25g de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine (si pas assez épais)
- 1 cuillère à soupe d'huile de pépin de raisin

RECETTE

Préparation

- Hacher l'ail et l'échalote. Les faire fondre dans l'huile de pépin de raisin sans les faire colorer. Rajouter le bouillon de volaille. Laisser sur le feu jusqu'à évaporation totale du liquide. Ajouter le miel puis déglacer directement avec le vin rouge. Ajouter le bouquet garni puis flamber le vin rouge.
- Laisse réduire de 2/3 et ajouter le porto. Laisser réduire puis asser au chinois étamine.
- Ajouter le beurre à feu doux. Rectifier l'assaisonnement.
- Pendant ce temps, couper les suprêmes soufflés en rondelles d'1cm d'épaisseur. Les disposer dans un plat légèrement beurré et enfourner à chaud à 200° pendant 10 minutes puis baisser à 180°. Quand elles sont colorées et bien gonflées, les retirer du four.
- Dans une cuillère, disposer un peu de sauce, puis un petit morceau de truite fumée. Ajouter une rondelle de suprêmes soufflés encore chaude et la pluche de cerfeuil.