

RONDELLES DE SUPRÊMES SOUFFLÉS DE BROCHET FAÇON CROÛTONS, *Velouté de poisson et chantilly au piment d'espelette*



Entrée



Quenelles &
Soufflés



Nb. portions
4



Préparation
1H



Cuisson
45 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de suprêmes soufflés Brochet Saint Jean
- 800 g de poissons de roches de Méditerranée écaillés et vidés
- 10 g de beurre
- 3 tomates
- 1 petit poireau
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bulbe de fenouil frais ou 10g de pastis
- 1 bouquet garni
- 1 pincée de piment d'espelette
- 1 dose de safran
- 30 cl de vin blanc sec
- 800 g d'eau
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Quelques brins de persil
- 20cl de crème liquide
- piment d'Espelette
- Comté râpé

RECETTE

Préparation de la soupe de poisson

- Lever les filets des poissons et les couper en morceaux. Tailler en brunoise l'oignon, le fenouil et le poireau.
- Dans une cocotte en fonte, les faire revenir dans un filet d'huile d'olive.
- Ajouter les poissons de roche, l'ail, les tomates coupées en quartier, le bouquet garni et le safran.
- Mélanger avec une cuillère en bois et laisser mijoter quelques minutes.
- Verser le vin blanc et faire réduire de moitié. Ensuite verser l'eau, porter à ébullition et laisser mijoter 45 minutes.
- En fin de cuisson, ajouter le piment d'Espelette.
- Retirer le bouquet garni, puis passer la soupe au mixeur jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Préparation de la chantilly

- Dans un bol froid, monter la crème liquide en chantilly, bien ferme avec un peu de sel et du piment d'Espelette.

Préparation des quenelles

- Dans un poêle beurrée, faire dorer les quenelles coupées en rondelles 5 minutes de chaque côté environ.

Dressage

- Dans une assiette creuse, verser la soupe de poisson.
- Déposer les croûtons de quenelles puis ajouter la chantilly de rouille.
- Parsemer de persil frais. Servir immédiatement.

ASTUCE

Damien Brisset, Œnologue chez Ferraton, nous partage son accord mets et vin

*« **Notre Hermitage blanc « Les Miaux »**, dont les notes minérales salines font écho aux saveurs iodées des poissons de roche et à la puissance aromatique du brochet, se montre d'une grande ampleur en bouche. Cette bouche riche et généreuse, que lui confèrent les coteaux ensoleillés de l'Hermitage, accompagne parfaitement le crémeux du velouté »*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération