QUENELLES AU BROCHET FAÇON BEURRE BLANC,

risotto de céleri rave au comté affiné 18 mois, sauce Nantua

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	25	2H10



INGRÉDIENTS

- **8 quenelles ST Jean**
- 500g d'écrevisses
- 20g de concentré de tomates
- 150g de farine
- 1 carotte, 1 poireau, 1/2 céleri branche, 1/2 céleri rave
- 1/2 L de vin blanc
- 100g de comté 18 mois
- 1/4 L fond blanc
- 200g de beurre
- 10g de curry vert
- 100g de mascarpone
- 100g de cognac

Cette recette a été réalisée pour Saint Jean par le Chef Christophe Marguin, Président des Toques Blanches Lyonnaises dont nous sommes partenaire.

RECETTE

Préparation pour la sauce Nantua

- Réaliser une bisque : faire colorer les écrevisses et les faire flamber au cognac, ajouter le concentré de tomates, le poireau et la carotte. Mouiller au vin blanc, puis à l'eau à hauteur et faire cuire 2h à frémissement.
- Réaliser un Roux : faire fondre 150g de beurre puis ajouter la farine et mouiller avec le jus de la bisque jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Passer la bisque au chinois puis ajouter le roux.

Préparation pour le risotto de céleri rave

- Pour le risotto : tailler en brunoise le céleri rave et le blanchir dans l'eau bouillante durant 3 minutes puis mouiller les brunoises de céleri au fond blanc, ajouter le mascarpone et le comté râpé. Assaisonner au sel et au poivre. Dans une centrifugeuse, passer le céleri branche et récupérer le jus. Avec un mixeur plongeant, mixer le curry vert avec le jus de céleri tiède puis 50g de beurre.

Préparation des quenelles

- Pocher les quenelles dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes, puis les déposer dans un plat en terre cuite avant de les napper de sauce Nantua. Faire cuire à 180° au four durant 10 minutes.

Pour le dressage

Dans une assiette creuse, disposer le risotto dans le fond, déposer 2 quenelles pochées et napper de sauce Nantua. Ajouter l'émulsion de céleri et servir.