QUENELLES BROCHET FAÇON BEURRE BLANC *aux langoustines et aux morilles*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		6	30 MIN	30 MIN



INGRÉDIENTS

- **6 quenelles brochet façon beurre blanc Saint Jean**
- 18 langoustines
- 100g de beurre
- 80g de morilles
- 80g de girolles
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 échalote
- 1 bouquet garni
- 20gr de concentré de tomates
- 10cl de vin blanc
- 5cl de cognac
- 1 cuillère à soupe de crème d'isigny
- Sel poivre
- 12 petites carottes fanes
- 1 poireau
- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 1 branche d'aneth

RECETTE

Préparation

- Commencer par la préparation de la sauce. Emincer le vert du poireau, l'oignon, l'échalote et la carotte.
- Ôter les têtes des langoustines, les faire revenir avec un filet d'huile d'olive à feu vif dans une cocotte. Ajouter l'ail haché, l'échalote, le poireau et l'oignon émincé. Faire suer 2 minutes puis ajouter 40g de beurre en cubes. Laisser caraméliser puis déglacer au cognac. Faire flamber puis ajouter le vin blanc. Laisser réduire jusqu'à ce que le liquide soit presque totalement évaporé.
- Mouiller à hauteur, ajouter le bouquet garni et le concentré de tomates. Cuire 40 minutes a petite ébullition. Filtrer à l'aide d'un chinois étamine ou d'une passoire dans une casserole puis réduire de 3/4. Lier la sauce avec un filet de crème d'isigny et 30g de beurre en fouettant vivement. Réserver.
- Disposer les quenelles Saint Jean sur une plaque avec du papier sulfurisé et enfourner pendant 30min dans un four préchauffé à 210°. Pendant ce temps cuire les carottes fane épluchées dans un fond d'eau avec 20g de beurre a couvert jusqu'à totale évaporation. Faire revenir les morilles et les girolles avec 10g de beurre quelques minutes à feu vif. Saler et Poivrer. Saisir les langoustines 1 minute à feux vif.
- Déposer un fond de sauce dans l'assiette chaude. Dresser la quenelle puis placer les champignons , les carottes ainsi que les langoustines rôties. Déposez quelque brins d'aneth et servir immédiatement.