

## RECETTES DES MÈRES ET CHEFS DES BOUCHON



### QUENELLES DE LA MÈRE BRAZIER

Ingrédients pour 8 personnes :

pour les quenelles 500 g de chair de brochet cru,  
250 g de beurre,  
4 jaunes d'œufs,  
2 œufs, sel fin,  
poivre blanc franchement moulu ;  
pour la panade 125 g de farine,  
90 g de beurre,  
40 cl de lait,  
muscade,  
sel et poivre ;

pour la sauce Nantua

un demi litre de béchamel,  
20 cl de crème fraîche,  
têtes et carapaces d'écrevisses et le même poids en beurre,  
une cuillère à soupe de mirepoix.

Préparation :

Panade.

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec le beurre ;  
dans une autre casserole, verser la farine,  
mélanger les jaunes d'œufs,  
y verser le lait plus beurre chaud, saler, poivrer, et râper un peu de muscade.  
Porter à ébullition, dès que le mélange est épaissi,  
baisser le feu et sécher la panade sans cesser de remuer ;  
laisser refroidir.

## Nantua.

Faire revenir dans le beurre les têtes et les carapaces d'écrevisses  
avec la cuillerée de mirepoix,  
laisser cuire quelques minutes, piler et passer au tamis ;  
réserver au frais.

## Quenelles.

Piler la chair de brochet, saler poivrer, y râper un peu de muscade.  
Lorsque la chair est réduite en pommade,  
ajouter la panade froide et le beurre (également en pommade).  
Sans cesser de mélanger, ajouter un à un les œufs entiers et les jaunes,  
passer au tamis.  
Former des quenelles à l'aide deux cuillères à soupe,  
laisser les froidures au réfrigérateur.  
Faire épaissir le demi litre de béchamel et la crème fraîche,  
y ajouter le beurre d'écrevisse,  
laisser sur feu très doux.  
Pocher les quenelles dans de l'eau en ébullition,  
légèrement salée,  
durant quinze minutes, les égoutter.

Les servir à l'assiette en nappant de sauce chaude.

Source : <https://bernardthomasson.com>