

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>