



Le brochet, jus d'oignons grillés et mélisse

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients pour la mousse de brochet :

0,1 kg de lotte du lac
0,3 kg de chair brochet
2 œufs
300 g de crème liquide
10 g de sel
10 g de sucre
60 g de beurre
50 g de beurre
4 fines tranches de pain de mie (taillé machine à jambon 2 millimètre)
50 g de beurre clarifié
1 botte de mélisse

Préparation :

Dans un cutter, mixer la chair de brochet et de lotte, avec le sel et le sucre.
Mettre à fondre le beurre dans une casserole.
Ajouter les œufs, la crème liquide, puis le beurre fondu chaud.
Laisser 2 minutes pour que la farce chauffe puis passer au tamis.
Mettre la farce dans un cadre et cuire à la vapeur 15 minutes à 80°C, puis refroidir.
Tailler des rectangles de farce et des rectangles de pain de la même dimension.
Poser la farce sur le pain, puis colorer dans une poêle avec le beurre clarifié.
Réserver au four tiède à 90°C.

Ingrédients pour le jus d'oignons :

2 oignons
½ litre bouillon des légumes
250g beurre
Sucre PM
Sel PM

Préparation :

Émincer les oignons puis utiliser une sauteuse pour les faire colorer avec une cuillère à soupe de beurre.
Quand les oignons arrivent à coloration brune, ajouter une pincée de sucre pour les caraméliser.
Ensuite mouiller avec le bouillon de légumes et laisser cuire 45 minutes.
Passer au chinois dans une casserole assez haute, monter le bouillon au beurre, infuser la mélisse, puis rectifier l'assaisonnement.