

Paupiette de sole à la mousse de crevette, crevette rôtie, fondue de poireaux, mayo à l'ail, piment et curcuma

Recette pour 4 personnes

Description

Belle recette de poisson, pleine de finesse.

Légèrement relevé, accompagné d'une mayonnaise à l'ail.

Ingrédients

Sole + farce

- 4 Unité(s) Filet de sole
- 6 Unité(s) Crevettes fraîche
- 1 Unité(s) Oeuf
- 20 Gr Crème 35% à cuisson
- Sel et poivre

Crevettes

- 4 Unité(s) Grosse(s) crevette(s)
- 20 Gr Beurre
- 1 Branche(s) Thym
- Sel et poivre

Les poireaux

- 3 Unité(s) Poireau
- 20 Gr Beurre
- Sel et poivre

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 1 Pincée(s) Poivre de cayenne
- 1 Pincée(s) Curcuma
- 375 Ml Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **40.00 mins**

Préchauffez votre Four à 400.00 F°

Le poireau

Blanchir le poireau dans une casserole d'eau bouillante et salée, environ 2 minutes.

L'égouttez et le plonger dans un bol d'eau glacée (pour arrêter la cuisson). L'égouttez à nouveau un maximum. Aun moment de l'envoi, faites le revenir dans une casserole avec du beurre, salez et poivrez, attention de ne pas lui donner de coloration.

Les crevettes

Dans une poêle avec du beurre, faites revenir les crevettes, ajoutez sel et poivre. Réservez.

Au moment du service vous pourrez les passer dans le four 3 minutes avant de les servir.

Paupiette de sole

Dans un robot coupe, mettre les crevettes, ajoutez du sel et poivre, mixez. Ajoutez le blanc d'oeuf, mixez, ajoutez la crème et mixez à nouveau.

Prenez soins que votre mousseline reste suffisamment ferme. Ajoutez la crème petit à petit si nécessaire.

Alignez devant vous les filets de sole qui son coupés sur la longueur, salez et poivrez.

Déposez une cuillère à soupe de farce au crevettes sur chaqu'un des filets. Faites en sorte de roulez le filet tout au tour de la farce. Piquez d'un cure dent pour accrochez les deux extrémitées du filet de sole.

Placez les paupiettes sur une plaque allant au four, cuisson de 10 mn à 400°F

Mise en place

Enlevez la carapace des crevettes en vous assurant de garder la queue intacte.

Décortiquez les crevettes, coupez les filets de sole sur la longueur.

Émincez les poireaux finement.

Épluchez et hachez l'ail finement.

La mayonnaise

Mettre dans un pot (bords hauts), l'oeuf, le vinaigre, le sel, le poivre de Cayenne, le curcuma et la moutarde, À l'aide d'un mixeur à main, plongez dans le pot, ainsi vous allez incorporer l'huile que

vous verserez en filet.

Grasse à la rotation rapide de votre mixeur à main, l'émulsion à froid va se produire. Vous allez obtenir une belle mayonnaise bien lisse et très goûteuse.

Montage et finitions

Dans l'assiette, déposez un tapis de poireaux au beurre, puis déposez dessus (centre) la paupiette de sole et crevette.

Déposez sur l'ensemble la crevette, assurez-vous d'une bonne stabilité. Finalisez avec des points de mayonnaise (pipette) ici et là.

Vous pouvez apporter une décoration avec de jeunes pousses et des fines rondelles de radis.

Bon appétit!