

# Mousseline de brochet aux queues de langoustines au Saumur blanc

• Nombre de personnes : 4 personnes • Difficulté : Facile • Temps de préparation : 10 mn • Temps de cuisson : 30 mn



AUBERGE DE LA ROSE  
12 place de Gennes – 49700 DOUE LA FONTAINE

## Ingrédients :

- 300 g de brochet
- 2 dl de crème double
- 1,5 dl de crème (sauce)
- 10 g de beurre manié
- 40 g de beurre frais
- 1 dl de Saumur blanc
- 1 œuf
- 30 g échalotes ciselées
- ½ l fumet poisson
- 2 blancs d'œufs montés en neige (facultatif)
- Sel, poivre de Cayenne



## Préparation :

- Mixer la chair de brochet avec l'œuf, la crème et l'assaisonnement.
- Puis passer l'appareil au tamis ; remplir des petits moules allant au four préalablement beurrés.
- Faire cuire au bain marie au four à 200° pendant 20 mn.
- Vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille qui doit ressortir sèche.
- Faire réduire l'échalote et le Saumur blanc de moitié ; ajouter le fumet de poisson ; faire réduire de moitié, ajouter la crème, l'assaisonnement, laisser réduire encore un peu puis ajouter le beurre.
- Faire colorer les langoustines dans l'huile d'olive et le beurre ; débarrasser.
- Présentation : dresser la mousseline, napper de sauce et disposer autour les queues de langoustines.
- Déguster avec un Saumur blanc.

## Conseil du Sommelier

Le Saumur Blanc, par sa fraîcheur et ses notes florales, valorisera les saveurs subtiles du brochet et des queues de langoustines, tout en rebondissant avec délice sur la sauce crémeuse.

## Astuce du Chef

Incorporer les blancs d'œufs montés en neige après avoir passé l'appareil au tamis ; cela donne plus d'onctuosité à la mousseline