

A Gourmand n°1

MOUSSELINE DE POISSON ET SAUCE AUX CREVETTES

Ingrédients : 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 50 minutes environ en tout

Mousseline :

Un morceau de beurre

1 gros oeuf (70g) ou 2 petits

250g de filet de limande, sole...sans la peau et sans arrêtes

2 dl de crème entière bien froide (200g ou 200cl)

Sel-poivre

Ciboulette ou persil hachés pour le service

Sauce aux crevettes

2 à 3 grosses crevettes entières par personne

1/2 gousse d'ail

2 échalotes

30g de beurre

2 c à c de farine

1,5 dl de crème entière (150g ou 150cl)

1 c à c de jus de citron

1/2 c à c de paprika doux

3dl d'eau chaude (300g ou 300cl)

Sel-poivre

Déroulement

Mousseline :

Dans un mixeur, mettre le poisson coupé en morceaux et le réduire en purée. Battre légèrement l'oeuf ou les oeufs dans un récipient et les ajouter dans le mixeur doucement. Mixer et arrêter dès que l'ensemble est homogène. Placer le bol du mixeur au réfrigérateur.

Sauce aux crevettes :

Décortiquer les crevettes et les réserver sur une assiette au réfrigérateur. Mettre les carapaces dans un récipient.)

Hacher finement les échalotes. Ecraser la demie gousse d'ail pelée avec le plat d'un couteau.

Dans une casserole, faire fondre un beau morceau de beurre puis faire revenir les échalotes 2 minutes en mélangeant.

Ajouter ensuite la farine, le paprika et l'ail.

Mélanger puis ajouter les 3dl d'eau chaude. Ajouter les carapaces des crevettes. Porter à ébullition en mélangeant. Ajouter ensuite la crème et à l'ébullition, baisser le feu sur feu doux et laisser mijoter à couvert une vingtaine de minutes.

Après 20 minutes, passer la sauce au tamis ou au chinois par-dessus une autre casserole pour qu'elle soit bien lisse. Ajouter le jus de citron, saler et poivrer. Réserver.

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer quatre petits moules individuels sur le fond et sur les bords (de l'intérieur vers l'extérieur pour faciliter le démoulage).

Porter une casserole d'eau à ébullition (qui va servir au bain-marie dans le four). Prendre le bol du mixeur réservé au réfrigérateur contenant le poisson et l'oeuf. Ajouter la crème froide dans le bol en mixant légèrement jusqu'à ce qu'elle soit incorporée (pas trop sinon elle risque de tourner). Saler et poivrer généreusement. Remplir les moules aux 3/4 et les disposer dans un plat à gratin ou une lèchefrite. 6) Verser l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des moules et enfourner au milieu du four pour 25 à 30 minutes. Les mousselines doivent être un peu dorées en surface et levées.

Juste avant la fin de la cuisson des mousselines, réchauffer doucement la sauce sans la faire bouillir. Saisir les crevettes dans un peu d'huile dans une poêle 2 minutes.

8) Sortir les moules du four, démouler délicatement, en passant la lame d'un couteau sur les bords, dans des assiettes creuses. Verser un peu de sauce et déposer quelques crevettes. Parsemer d'un peu de ciboulette ou persil hachés et saupoudrer de paprika. Servir bien chaud.

Tarte aux prunes et crumble aux amandes

Ingrédients (8 pers)

Pâte sablée

Ingrédients

250 grammes de farine
125 grammes de sucre glace
125 grammes de beurre
1 oeuf entier
1 pincée de sel

Déroulement

Mélanger la farine et le sucre glace.

Sur une surface plate ou dans un récipient, verser ce mélange et ajouter le beurre coupé en petits morceaux.

Malaxer le tout entre vos mains, jusqu'à obtention d'une poudre sablée.

Mettre le sablage en fontaine, incorporer l'oeuf battu et le sel. Mélanger délicatement à la main. (ne pas trop la pétrir)
Lorsque la pâte ne colle plus, former une boule et filmez-la.
Laissez reposer au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes avant de l'étaler.

Idées, trucs & astuces :

Sortir le beurre du frigo 30 minutes avant de faire la pâte. Il sera plus facile à travailler.

Ne travaillez pas trop la pâte. Elle deviendrait élastique et rétrécirait à la cuisson. Attention, cette pâte est très friable !
Étalez la pâte sur du papier sulfurisé pour la transporter plus facilement (la pâte est à manipuler délicatement).

Ingrédients

1 pâte sablée maison ou non
20 grammes de poudre d'amandes
12 grosses prunes
25 g de beurre
60 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
100 g de farine blé noir
80 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
70 g de beurre
125 g de poudre d'amandes

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C.

Crumble

Préparer le crumble, mélanger dans un bol, le sucre, la farine, la poudre d'amandes et le beurre mou.

Mélanger avec les mains afin d'obtenir une pâte à crumble.

Réserver au frais pendant toute la préparation.

Pâte sablée

Étaler la pâte sablée et la disposer dans un plat et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Prunes

Laver les prunes, et les couper en 4 et dénoyauter.

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter les prunes et le sucre vanillé.

Cuire une vingtaine de minutes sur feu doux en remuant de temps en temps. Laisser refroidir bien 10 minutes.

Puis les placer dans une passoire afin de récupérer le jus. (coulis de prunes).

Saupoudrer sur le dessus de la pâte sablée de 20 g de poudre d'amandes afin qu'elle absorbe un peu le jus de prunes. Verser les prunes dans le fond du plat par-dessus la pâte sablée.

Puis recouvrir du crumble aux amandes.

Enfourner pendant 20-30 minutes, tout dépend du four. Vérifier la cuisson régulièrement, il faut que ça soit bien doré sur le dessus.