

Roulé de poisson, mayonnaise estragon



Roulé de poisson, mayonnaise estragon

Ingrédients pour 4 personnes

- deux poireaux

Pour le saumon

- 120 g de saumon
- deux grandes feuilles d'algues Nori
- 10 cl de soja sucré
- une cuillère à soupe de vinaigre de riz

Pour la farce de poisson

- 300 g de filet de limande sole
- 40 g de blanc d'œuf
- 300 cl de crème liquide entière bien froide
- 6 g de sel
- une cuillère à soupe de curry
- 40 g de courgette épépinée
- 40 g de carotte

Pou la mayonnaise à l'estragon

- deux jaunes d'œuf
- une cuillère à soupe de moutarde
- une cuillère à café de vinaigre blanc
- 15 g de feuilles d'estragon frais
- 150 ml d'huile neutre (colza par exemple)
- 50 ml d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Détaillez les 40 g de courgette et de carotte en fine brunoise (en tout petits dés). Cuisez-les à la vapeur pendant 5 minutes (à partir de l'émission de vapeur). Réservez.



Taillez carotte et courgette en fine brunoise

- Coupez les limandes soles en morceaux. Placez-les dans

votre mixeur avec le sel, le curry et les blancs d'œufs. Mixez finement puis ajoutez rapidement la crème toujours en mixant. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais pendant une heure. Si vous désirez une farce encore plus fine vous pouvez passer cette préparation au tamis.



Passez le tout au travers d'un tamis fin.

- Ajoutez la brunoise de carotte et courgette au mélange précédent. Réservez au frais.



Ajoutez la brunoise de carotte et courgette

- Détaillez le saumon en grosses lamelles de 2 à 3 cm de côté. Faites -les mariner pendant une heure avec le soja sucré mélangé au vinaigre de riz.



Faites mariner le saumon

- Placez le saumon sur les feuilles de nori et roulez-le à l'intérieur. Réservez.



Roulez le saumon dans la feuille de Nori

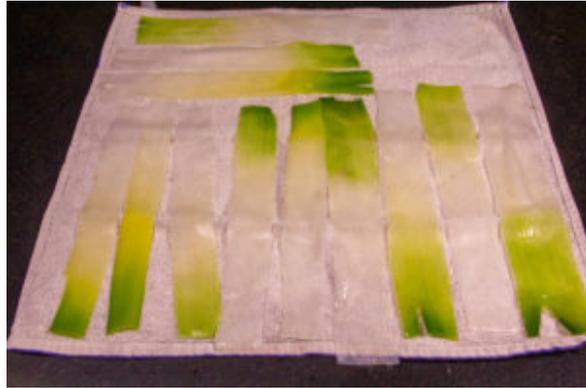
- Coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur. Nettoyez bien les feuilles et blanchissez-les 3 minutes dans de l'eau bouillante.



Coupez les poireaux en deux

dans le sens de la longueur

- Puis plongez-les dans un bain d'eau froide pour stopper la cuisson. Etalez les feuilles de poireaux sur un linge propre pour en ôter l'humidité.



Etalez les feuilles de poireaux sur un linge propre

- Disposez les lamelles de poireaux sur l'extrémité d'une grande feuille de film alimentaire en les faisant se superposer. Puis disposez la farce fine tout du long et placez le saumon enveloppé de feuille de nori par dessus.



Disposez la farce fine le long des poireaux et placez le saumon enveloppé de feuille de nori par dessus

- Roulez bien serré de façon à former un beau boudin. Cuire vapeur pendant 20 minutes ou sous vide à 58° pendant 1 heure. Puis placez au frais, toujours dans le film alimentaire ou le sac sous vide pendant toute une nuit.



Roulez bien serré de façon à former un beau boudin

- Le jour même montez la mayonnaise: mixez finement l'huile neutre, l'huile d'olive et les feuilles d'estragon: fouettez les jaunes avec la moutarde et le vinaigre. Ajoutez progressivement l'huile à l'estragon en un très fin filet tout en fouettant. Rectifiez l'assaisonnement.



Montez la mayonnaise à l'estragon

Dressage

- Ôtez le film alimentaire qui enveloppe le roulé. Coupez des tranches à l'aide d'un couteau fin et bien tranchant à lame lisse. Servez avec la mayonnaise estragon.



Roulé de poisson, mayonnaise estragon

Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon

Le cromesqui est en fait une petite croquette panée de la taille d'une bouchée, variante de la croquette qui peut être réalisée à partir de poisson, de foie gras, de viande ou même de légumes ou de fruits. On peut les déguster à l'apéritif ou en accompagnement d'un plat. C'est un incontournable à la table de grands chefset parfait pour un menu de fêtes!!

Cette recette se commence la veille ou quelques jours avant puisque vous devrez congeler les cromesquis avant de les frire.



Cremequis de crevette, mayonnaise estragon

Ingrédients pour 15 bouchées Cromesquis

Pour les cromesquis

- 220 g de crevettes crues décortiquées
- 220 g de crème fraîche liquide entière
- 30 g de blanc d'œuf
- sel et poivre

Pour la panure

- de la farine
- un œuf entier battu
- de la chapelure ou du panko (variété de chapelure typique de la cuisine japonaise que vous trouverez dans les épicerie asiatiques)

- huile de friture

Pour la mayonnaise

- 15 cl d'huile neutre
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 jaunes d'œuf
- 3 cl de vinaigre raisin citron au gingembre (de la marque Vom Fass) ou un vinaigre fruité: les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#). Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo (Vom Fass, rue François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter!
- une cuillerée à soupe de moutarde
- des feuilles d'estragon (environ 6 tiges)
- sel et poivre

Matériel

- un moule à mini muffin en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Belmalia moule à muffins pour 24 mini muffins en silicone anti-adhésif, cupcakes, brownies, gâteaux, pudding Violet

- une louche araignée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Passoire asiatique parfaite en acier inoxydable pour cuisine - Avec maillage en spirale, Acier inoxydable, DIA. 18CM

Préparation

- Mixez finement les crevettes avec le blanc d'œuf: la préparation doit être bien mixée avant d'intégrer la crème. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez encore un peu rapidement. Rectifiez assaisonnement en sel et poivre.



Mixez tous les ingrédients

- Remplissez vos moules à muffin avec le mélange et mettez au congélateur.



Placez les cromesquis au congélateur

- Le jour même on prépare la mayonnaise: ciselez les feuilles d'estragon. Gardez en quelques-unes entières pour la décoration.



Ciselez l'estragon

- Réalisez la mayonnaise. Puis ajoutez les feuilles d'estragon ciselées. Réservez au frais.



Ajoutez l'estragon à la mayonnaise

- Faites chauffer de l'huile à 180°. Préparez tous les ingrédients pour votre panure: farine, œuf battu et chapelure. Sortez les palets de cromesquis congelés et passez-les successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure. Pour ne pas vous en mettre plein les doigts travaillez avec des gants...



Préparez tous les ingrédients pour votre panure

- Faites frire vos croustilles dans votre bain d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant et salez directement à la sortie du bain.



Faites frire vos crolesquis

- Il ne reste plus qu'à pocher un petit point de mayonnaise sur chaque crolesquis et déposer une feuille d'estragon entière...



Pochez un petit point de mayonnaise

- Et on se régale avec cette mise en bouche croquante et moelleuse!



Cromequis de crevette, mayonnaise estragon