

# Langres en crème sur mousse de brochet aux écrevisses



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

Fromage Langres AOC : 180g

- 1 brochet de 1,1 kg
- 1 kg d'écrevisses
- 80 g de beurre
- 70 cl de crème fleurette
- 3 blancs d'œuf
- 50 g de carottes
- 50 g d'ognons
- 2 bouquets garnis
- 5 cl de vin blanc
- 400 g de tomates
- 20 g d'échalotes
- 50 g de persil
- 1/2 botte d'aneth
- sel fin – poivre moulu
- cayenne

## Préparation

- Réaliser une mousseline de poisson avec la chair du brochet (mixée finement), les blancs et la crème. Assaisonner et réserver au froid.
- Réaliser un fumet de poisson avec les arêtes, la garniture aromatique, le vin blanc, le beurre, le bouquet garni et de l'eau.
- À la fin de la cuisson, passer au chinois. Faites revenir les écrevisses chatrées (enlever l'élément central de la queue en tournant et tirant de façon à ôter le boyeau) et mouiller au fumet. Cuire 6 minutes et égoutter. Trousser (repiquer la pince de l'écrevisse sur le dernier anneau de la queue, de chaque côté) et garder 2 écrevisses entières par personne. Décortiquer le reste et réaliser un salpicon (chair de l'écrevisse coupée en petits dés).
- Réaliser une concassée de tomates (chair de tomate coupée en dés) et garder les peaux pour la décoration. Incorporer le salpicon sauté au beurre à la mousse de brochet. Garnir les darioles (ou des ramequins) de la farce et marquer en cuisson au bain-marie au four pendant 15 min à 170°.
- Faire réduire le fumet au 3/4. Mixer le Langres avec 3 cl de crème. Incorporer 25 cl de crème réduite, ainsi que le fromage. Assaisonner, chinoiser puis monter au beurre.
- Disposer la dariole, saucer autour, ajouter la rose en tomate, la concassée, les écrevisses troussées, le brin d'aneth et décorer avec la crème au jus de persil (persil haché finement et pressé dans un bout de torchon, le jus obtenu étant incorporé à la crème pour donner une couleur verte).