

BRANDADE DE DORADE ROYALE GLACÉE AUX TRUFFES

(Recette inspirée par Jacques MAXIMIN)

Ingrédients pour 12 personnes :

300 g de filets de dorade royale ou autre poisson similaire
200 g de pommes de terre Belle de Fontenay ou rattes, non épluchées
30 cl de crème liquide
2 cuillères de crème fraîche épaisse
8 cl d'huile d'olive
1 blanc de poireau
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail noir
3 feuilles de gélatine soit 6 g
QS sel et poivre
30 g de brisures de truffes
16 tranches de baguette toastées ou 16 gaufres rectangulaires de 10 X 5 cm à la farine de châtaigne

Bien recouvrir les pommes de terre avec de l'eau froide salée et les faire cuire durant 45 minutes à compter de la reprise de l'ébullition.

Pendant ce temps, faire bouillir 30 cl d'eau froide mélangée à 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Ajouter du sel et du poivre du moulin. Y plonger les filets de dorade royale et arrêter aussitôt l'ébullition. Couvrir avec un couvercle, ou filmer, et laisser ainsi hors du feu pendant le temps de la cuisson des pommes de terre.

Emincer le blanc de poireau et faire revenir dans une bonne cuillère à soupe d'huile d'olive sans trop colorer. Réserver.

Eplucher les pommes de terre et les couper en 4. Les mettre dans le bol d'un mixeur avec les filets de dorade royale égouttés, le blanc de poireau, la gousse d'ail noire, l'huile d'olive, le sel et le poivre moulu. Mixer bien le tout pour obtenir une purée très fine.

Mettre les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide pour les ramollir. Faire chauffer 10 cl du liquide de cuisson des filets de dorade royale et y faire fondre les feuilles de gélatine. Verser le tout sur la purée de filets de dorade royale et bien remixer l'ensemble. Laisser refroidir au frais.

Pendant ce temps, fouetter la crème liquide bien ferme et l'incorporer délicatement avec une spatule à la mousse de dorade royale refroidie. Verser la brandade obtenue dans un saladier, filmer au contact et mettre au frais pendant au moins 6 heures.

Dressage :

A l'aide de deux cuillères à soupe trempées dans de l'eau tiède, faire 16 quenelles de brandade de dorade royale. Parsemer sur chacune d'elles du hachis de truffes. Dresser sur assiette 2 quenelles de brandade de dorade royale par personne, chacune déposée sur une portion de baguette toastée ou de gaufre à la farine de châtaigne. Réserver les assiettes garnies au froid en attendant le service.