



Soufflé de brochet à la rabouilleuse

*Démonstration réalisée par Jean-Jacques Daumy, chef du restaurant La Cognette (Issoudun)
1^{er} août 2013*

Pour 6 personnes

Ingrédients :

500g de filet de brochet
6 œufs
1 litre de crème liquide
36 écrevisses
3 échalotes
1 poireau
1 carotte
1 bouquet garni
1 gousse d'ail
Concentré de tomates

Blanchir les écrevisses vivantes dans l'eau bouillante salée 3 minutes. Décortiquer les queues, séparer les têtes de leurs intérieurs : les têtes pour la déco et l'intérieur pour la sauce.

Le coulis :

Faire suer à l'huile d'olive la garniture aromatique (carotte, échalotes, poireau, ail) coupée finement. Jeter les intérieurs de têtes d'écrevisses et ajouter 1 grosse cuillère à soupe de concentré ; mettre à four chaud 180° pendant 15 à 20 minutes, puis sur le feu vif. Flamber au Cognac et mouiller avec le 1/2 litre de crème liquide. Cuire l'ensemble 20/25 minutes. Mixer et filtrer, contrôler l'assaisonnement et réserver au bain marie.

Le soufflé :

A l'aide d'un robot mixeur, pulvériser le brochet avec les œufs entiers. Râper un peu de muscade dessus et piment d'Espelette. Stopper après avoir obtenue une mousse fine et homogène. Terminer la mousse en intégrant la crème en dehors du robot et à l'aide d'une spatule. Mouler celle-ci dans une terrine beurrée ou dans des ramequins individuels. Cuire à four 120° chlauer tournante au bain marie 25 à 30 minutes. Servir chaud et arroser de coulis dans lequel vous aurez ajouté les queues d'écrevisses.