

Bouchons de fruits de mer sauce réa



Élaboration de la recette

1) Préparer la farce à bouchons : Procéder de la même façon que la recette page 24 de la terrine de mahi mahi. Décortiquer les crevettes, les cuire une minute dans le fumet de poisson. Tailler les crevettes en dés. Refroidir et réserver au frais.

Laver et ciseler les oignons verts, réserver une partie pour la farce et une partie pour la préparation finale. Terminer la farce en incorporant les oignons verts et les crevettes en dés. Tenir au frais.

2) Réaliser la sauce réa : Confectionner un fumet de poisson comme indiqué page 9. Éplucher et hacher finement le réa. Mettre le réa à cuire dans le fumet de poisson qui deviendra orange. Passer le fumet et le laisser réduire de moitié.

Lier au beurre manié selon votre goût. Monter au beurre et crémier votre sauce qui prendra une couleur jaune et brillante. Réserver au bain marie.

3) Façonner les bouchons : Prendre une rondelle de pâte à bouchons sur le pouce et l'index face à face de votre main gauche. Enfoncer légèrement la pâte avec l'index de votre main droite dans le creux de la main gauche. Remplir l'incurvation obtenue d'une petite cuillerée de farce à bouchons. Resserrer les bords de la pâte à bouchons.

Déposer les bouchons ainsi façonnés dans la partie trouée et beurrée de votre cuiseur à vapeur. Garder au frais jusqu'au moment de la cuisson.

4) Cuire les bouchons : Mettre l'eau à bouillir dans le cuiseur à vapeur. Poser la partie supérieure dessus. Cuire à la vapeur pendant 5 à 8 minutes.

5) Le dressage : Napper le fond de l'assiette de sauce réa. Déposer les bouchons en cercle dans l'assiette. Décorer le centre d'une pointe de tomate concassée rehaussée d'oignons verts ciselés.

Servir chaud.

MOYENNEMENT FACILE

TEMPS DE PREPARATION

1 h 30 mn

TEMPS DE CUISSON

35 mn

INGREDIENTS POUR 8 PERS

Pour la farce à bouchons

- 800g de chair de mahi mahi
- 15 g de sel fin
- 1 jaune d'oeuf
- 300cl de crème fraîche
- 500 g de crevettes
- 1 paquet de pâte à bouchons ronde

Fumet de poisson

- 50g de carottes
- 100 g de gros oignons
- 80 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 1/2 litre de vin blanc

Pour la sauce réa

- 100 g de réa (curcuma)
- 200 cl de crème fraîche
- 50 g de beurre

Pour la liaison

- 80 g de beurre manié
- 30 g d'oignons verts
- Tomate concassée (facultatif)

Pour l'assaisonnement

- Sel fin et poivre moulu

MATERIEL

- 1 machine à hacher
- 1 saladier ou calotte
- 1 spatule en bois
- 1 casserole moyenne
- 1 chinois étamine ou passoire fine
- 1 petit fouet à sauce
- 1 cuiseur à vapeur

LA NOTE DU TROUBADOUR

Cette préparation est inspirée des recettes de la cuisine chinoise à base de pâte à bouchons.