

Yam

le magazine des chefs



LES FÊTES
EN ALSACE

L'AUBERGE DE L'ILL
MARC HAEBERLIN





La mousseline de grenouille

« Paul Haeberlin »

8 PERSONNES

FARCE

500 g de chair de sandre
20 g de sel
4 œufs entiers
500 g de crème fraîche
150 g de crème montée
Poivre, muscade

SAUCE

1,5 kg de grenouilles
200 g de beurre
4 échalotes
½ bouteille de riesling
25 cl de fumet de poisson
50 g de roux
25 cl de crème liquide
½ citron
Riesling
Sel, poivre

FINITION ET DRESSAGE

500 g d'épinards
1 gousse d'ail
100 g de concassée de tomates
Beurre
Cerfeuil
Ciboulette
Sel, poivre

FARCE | Passer la chair de sandre au hachoir avec la grille fine, avant de la mettre dans un robot mixeur. Ajouter le sel, le poivre et la muscade et faire tourner 5 sec. Ajouter les œufs, faire tourner, puis incorporer progressivement la crème fraîche bien froide. Mettre la farce dans un cul-de-poule, monter 150 g de crème au fouet et la mélanger à la farce à l'aide d'une spatule. Mettre dans une poche à douille et réserver au frais. Beurrer 8 moules à ramequin de 8 cm de diamètre et de 4 cm de haut. Les réserver au frais.

SAUCE | Désosser les grenouilles à cru. Réserver la chair de grenouilles pour le montage. Faire suer les échalotes hachées dans 150 g de beurre, ajouter les os de grenouilles et déglacer avec le riesling. Ajouter le fumet de poisson et laisser mijoter pendant 10 min. Passer le fond de cuisson au chinois et faire réduire de moitié. Lier avec un peu de roux, ajouter la crème liquide et monter la sauce avec les 50 g restants de beurre taillé en petits cubes bien froids. Ajouter un filet de jus de citron, une pointe de riesling et rectifier l'assaisonnement.

FINITION ET DRESSAGE | Assaisonner les grenouilles de sel et de poivre. Les pocher dans un peu de sauce pendant 2 min à frémissements. À l'aide d'une poche, masquer le fond et les parois du moule de farce de poisson. Avec le dos d'une cuillère, creuser légèrement le centre du moule, ajouter les grenouilles cuites, un peu de ciboulette et une cuillère de sauce. À l'aide d'une spatule, recouvrir la mousseline de farce de poisson. Placer les ramequins dans un bain-marie et les cuire au four à 200 °C pendant 6 à 8 min. À la sortie du four, laisser reposer 3 min. Laver les épinards et les faire tomber dans une sauteuse avec du beurre et une gousse d'ail. Saler, poivrer. Égoutter et maintenir au chaud. Dans une assiette creuse, disposer les épinards. Démouler par-dessus la mousseline de grenouilles. Napper de sauce au riesling, parsemer de ciboulette ciselée. Décorer avec une pointe de concassée de tomates et une pluche de cerfeuil.