



Mousse de poisson aux fines herbes

Ingrédients (pour 4 personnes)

400g de filet de Sole
100g de crevettes grises
2 blancs d'oeuf
2càs de crème épaisse
1càs de vin blanc
1/2càc de curry en poudre
1càs de ciboulette ciselée
sel, poivre

Enlever la peau, s' il en reste, se trouvant sur les filets de sole.

Couper les filets en petits morceaux. Décortiquer les crevettes.

Mixer le tout dans votre robot.

Ajouter les blancs et re-mixer l'ensemble.

Mettre la préparation au réfrigérateur, pendant 15 à 30 minutes.

Ajouter la crème et mélanger avec une fourchette pour aérer la préparation.

Ajouter, ensuite, le curry, le vin blanc et la ciboulette. Mélanger.

Saler, poivrer.

Remettre au réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes.

Préchauffer votre four à 120°.

Verser la préparation dans des ramequins beurrés et les déposer dans un plat à gratin et les faire cuire au bain marie pendant 25 minutes.

Pendant ce temps, préparer la sauce aux échalotes

Ingrédients :

1 échalote
20cl de crème liquide
1càs de jus de citron
150ml de vin blanc
sel, poivre
muscade
beurre
persil et ciboulette

Faire fondre le beurre dans une poêle.

Faire dorer l'échalote hachée.

Ajouter le vin, la crème et le citron. Mélanger.

Saler, poivrer.

Une pincée de muscade.

Laisser réduire.

Au moment de servir, ajouter les herbes ciselées. Mélanger.

Démouler les mousses et les déposer dans une assiette.

Napper de sauce ...