

Ballotine de truite du Jura



Ingrédients pour 6 personnes:

800g de filets de truite (choisir de gros filets qui seront plus faciles à découper)

500g de poisson blanc (merlan, sandre,...)

25cl de crème liquide entière

4 blancs d'oeufs

sel et poivre

1 cuillère à café de curry

Sauce d'accompagnement:

10cl de vin blanc du Jura (chardonnay par exemple)

1 échalote

25g de beurre

40cl de fumet de poisson

1 cuillère à soupe de farine

10cl de crème fraîche

sel et poivre

Préparation:

- *Mousseline de poisson:*

Dans le bol d'un mixeur, mettre le poisson blanc coupé en morceaux, les blancs d'oeufs, le sel, le poivre et le curry. Mixer quelques secondes puis incorporer la crème tout en continuant à mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte fine.

- Détailler les filets de truite en fines escalopes.

- Couper des rectangles de film étirable et les disposer sur le plan de travail. Ranger les escalopes de truite au milieu du film en les alignant. Déposer une quenelle de mousseline au centre. Rouler le film pour former un boudin puis rouler le boudin sur lui-même en serrant bien chaque extrémités et en le poussant plusieurs fois en face de soi (toujours dans le même sens). Nouer chaque extrémité.

- Placer les ballotines dans le panier d'un cuiseur vapeur. Cuire à la vapeur jusqu'à ce que la température à coeur est atteint 81°C soit 25 minutes environ.

- *Sauce au vin du jura:*

Dans une casserole, faire fondre le beurre et y faire revenir l'échalote émincée sans coloration. Mouiller avec le fumet de poisson et le vin blanc. Porter à ébullition puis laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes. Passer au chinois.

Faire un roux avec un peu de beurre et la farine. Mouiller avec le jus fumet/vin puis faire épaissir. Incorporer la crème. Rectifier l'assaisonnement si besoin.