



PÊCHÉS · ICI MANGÉS · ICI

POISSONS ET FRUITS DE MER
• DU QUÉBEC •



SAVARIN D'OMBLE CHEVALIER, SAUCE À L'OMBLE FUMÉ

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

Rendement : 6 portions

INGRÉDIENTS

500 g (environ 1 lb)	Chair d'omble chevalier
4	Œufs
250 ml (1 tasse)	Crème à 35 %
Quantité suffisante	Sel et poivre
170 g (1 tasse)	Beurre
50 g (environ 2 oz)	Omble chevalier en dés
30 g (3 ½ c. à soupe)	Champignons en dés
12	Bâtonnets de ciboule
125 ml (½ tasse)	Fumet de poisson
100 g (environ 3 oz)	Omble chevalier fumé

.....
Cette recette est tirée du livre *Poissons, mollusques et crustacés* de Jean-Paul Grappe en collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

ÉTAPES

Passer la chair d'omble chevalier au mélangeur. Ajouter les œufs et 150 ml (2/3 tasse) de crème. Assaisonner, puis ajouter 60 g (1/3 tasse) de beurre en pommade. Bien faire tourner cette mousse de façon à la rendre très légère. Avec 20 g (2 c. à soupe) de beurre, beurrer de petits moules à savarin et les remplir de cette mousse. Disposer ces moules sur une plaque et cuire au bain-marie à 180 °C (350 °F).

Dans 40 g (3 ½ c. à soupe) de beurre, faire suer les petits morceaux d'omble chevalier et de champignons. Saler et poivrer. Ajouter la ciboule et 100 ml (3 ½ oz) de crème au dernier moment. Garnir l'intérieur des savarins avec ce ragoût.

Faire réduire le fumet de poisson (non salé). Mettre en purée l'omble chevalier fumé et mélanger avec 50 g (4 ½ c. à soupe) de beurre. Monter le fumet réduit avec ce mélange, poivrer. Napper le tour des savarins de ce mélange et servir.