

# Pain de poisson sauce crevettes

## Ingrédients pour 8 personnes

2 kg filets de cabillaud sans peau ni arêtes

6 crevettes bouquet

6 oeufs

4 jaunes d'oeuf

6 brins cerfeuil

5 dl lait

6 c. à soupe crème fraîche

50 g farine

150 g beurre

poivre de Cayenne

sel et poivre

Sauce

100 g crevettes grises

100 g crevettes décortiquées

2 petites carottes

2 petits oignons

2 blancs de poireau

2 brins céleri

4 échalotes

1 bouquet garni

2 dl vin blanc sec

3 1/2 dl crème fraîche

4 c. à café cognac

3 c. à café concentré de tomate

40 g farine

140 g beurre

poivre de Cayenne

Matériel: moule à manqué diam. 24 cm, moule à charlotte diam. 16 cm, mixer

Pelez carottes et oignons, coupez-les en dés minuscules ainsi que les brins de céleri et les blancs de poireau. Faites-les cuire 30 mn à feu

très doux avec 40 g de beurre. Puis réservez-les.

## LE PAIN DE POISSON:

# Préparez une béchamel. Faites fondre 50 g de beurre dans une petite casserole, incorporez 50 g de farine; laissez cuire 1 mn à feu doux, puis versez le lait froid en une seule fois et amenez à ébullition en remuant sans arrêt. Laissez cuire 3 mn à petits bouillons, salez, poivrez, versez dans une terrine et fouettez pour que cette sauce refroidisse.

# Incorporez successivement à la béchamel tiède les jaunes d'oeufs, les oeufs entiers battus en omelette, 6 cuillerées à soupe de crème, un peu de sel et 4 pointes de couteau de poivre de Cayenne. Passez les filets de cabillaud au mixer et ajoutez-les. Travaillez longuement la préparation avec une spatule en bois.

# Découpez deux feuilles de papier sulfurisé aux dimensions des fonds des moules. Beurrez généreusement chaque moule, mettez au fond les disques de papier également beurrés. Remplissez aux 3/4 le moule à manqué de la préparation béchamel-poisson et versez le reste dans le moule à charlotte. Couvrez avec du papier sulfurisé, beurré lui aussi côté préparation.

# Mettez ces deux moules dans la lèchefrite glissée dans le four que vous aurez fait préchauffer à 190 degrés (th. 6 1/2). Remplissez-la d'eau bouillante. Laissez cuire 30 à 35 mn. Vérifiez la cuisson en plongeant la pointe d'un couteau: elle doit ressortir sèche.

## LA SAUCE:

# Préparez-la dès que vous aurez enfourné les pains de poisson. Pelez et hachez les échalotes, faites-les fondre 10 mn à feu très doux avec 60 g de beurre puis ajoutez les crevettes grises non décortiquées mais grossièrement pilées, arrosez de cognac et flambez l'ensemble.

# Ajoutez la fondue de légumes qui a longuement mitonné et le concentré de tomates; laissez cuire 1 mn en remuant souvent. Ajoutez le bouquet garni, du sel, du poivre, le vin blanc et assez d'eau pour que le liquide recouvre le tout. Couvrez, laissez mijoter 40 mn à feu très doux.

# Passez au chinois en pressant avec une cuillère en bois pour exprimer tous les sucs. Ajoutez deux pointes de couteau de poivre de Cayenne et 40 g de beurre ramolli que vous aurez d'abord longuement travaillé à la cuillère en bois, avec 40 g de farine. Laissez cuire pendant encore 3 mn puis incorporez la crème fraîche et les crevettes décortiquées.

# Démoulez les pains de poisson en les superposant. Décorez avec les crevettes bouquet et quelques pluches de cerfeuil. Servez en présentant la sauce en saucière chaude.

VIN CONSEILLE: Petit Chablis, Muscadet, Bourgogne aligoté. Temps de préparation: 2h15

Classification: entrée froide/salade (plat), difficile (difficulté), 3/3 (toques)

Origine: Cuisine de Noël - Prima

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo