

ÉMINCÉ de HADDOCK FUMÉ

crème d'asters maritimes

 4 personnes



INGRÉDIENTS



HADDOCK FUMÉ

- 240 g de haddock fumé
- 20 cl de lait (facultatif)

CRÈME D'ASTERS MARITIMES

- 200 g d'asters maritimes
- 20 cl de crème liquide entière
- 20 cl de fumet de poisson
- Roux pour la liaison
- Sel, poivre, muscade

FINITION

- Quelques pousses d'asters maritimes
- Huile d'olive

1

PRÉPARER LE HADDOCK

- Si nécessaire, dessaler légèrement le haddock en le laissant tremper 15 à 20 minutes dans le lait froid.
- Égoutter et éponger soigneusement.
- Retirer la peau puis détailler le poisson en fines lamelles.
- Réserver au frais.

2

RÉALISER LA CRÈME D'ASTERS MARITIMES

- Porter à ébullition le fumet de poisson et la crème liquide.
- Incorporer progressivement le roux jusqu'à obtenir une texture veloutée.
- Ajouter les asters maritimes et cuire 2 minutes à frémissement.
- Mixer finement l'ensemble.
- Assaisonner avec le poivre et une pointe de muscade. Rectifier le sel avec précaution, les asters maritimes étant naturellement salés.

3

DRESSAGE

- Répartir la crème d'asters maritimes bien chaude dans des assiettes creuses ou des verrines.
- Déposer harmonieusement l'émincé de haddock fumé sur le dessus.
- Ajouter quelques pousses d'asters maritimes ou herbes fraîches.
- Terminer par un filet d'huile d'olive..

