

BROCHET DE MARNE BRAISE AU CHAMPAGNE

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 + 20 min

Ingrédients :

- 1 brochet de 1,5kg
- ½ bouteille de champagne
- 2 verres d'eau
- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- quelques branches de persil
- 1 brin de cerfeuil
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 100g de champignons blanc des près ou de paris
- quelques noisettes de beurre, sel, poivre

Pour le décor : - 150g de grosses têtes de champignons blanc

Pour la sauce : - 3 jaunes d'œufs
- 1 bon jus de citron
- 100g de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation :

Parer le brochet de marne puis le poser en poissonnière sur un lit de champignons émincés, de légumes coupés en rondelles et d'herbes hachées. Saler, poivrer, parsemer de noisettes de beurre et mouiller à hauteur de vin et d'eau. Couvrir et faire braiser au four 40 minutes en arrosant souvent avec le jus de cuisson.

Quand le poisson est cuit et légèrement doré, l'égoutter sur le plat de service et le tenir au chaud. Faire réduire légèrement le fond de cuisson. Dans une jatte, mettre les jaunes d'œufs additionnés de la crème fraîche et du jus de citron.

Ajouter progressivement le fond de cuisson en battant avec le fouet. Ajouter les champignons émincés à la sauce. Rectifier l'assaisonnement.

Décorer le plat de présentation avec les grosses têtes de champignons étuvées et passées au beurre dans la poêle. Napper de sauce et servir le reste en saucière.