

Fiche technique

Thème : Charcuterie fine

Recette : La quenelle de brochet

Cette délicieuse préparation, dont le berceau d'origine est la région lyonnaise, varie suivant le spécialiste qui les réalise. Les quenelles sont généralement accompagnées d'une sauce nantua, d'une sauce vin blanc ou d'un beurre blanc.

Ingrédients	Quantités	N°	Phases techniques
<p>La panade :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fumet de poisson 30 cl - lait 30 cl - farine 0,280 kg - beurre 0,120 kg - sel 0,010 kg <p>Appareil a quenelle :</p> <p><u>Elements de fabrication pour 1 kg de panade :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - panade 1 kg - chair de brochet 1 kg - œufs entiers 0,800 kg - beurre 1 kg - fécule 0,035 kg <p>Assaisonnement pour la masse totale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sel fin de Guérande 44 g - poivre blanc moulu 6 g - épice composées spéciales « produits de la mer » 4 g 		<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p><i>Cette recette se réalise en deux temps, car il faut tout d'abord confectionner une panade, la refroidir afin de pouvoir réaliser l'appareil à quenelle.</i></p> <p>La panade (base de pâte a choux):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire bouillir le lait, le fumet de poisson avec le sel et le beurre. - Ajouter farine tamisée en une seule fois, mélanger hors du feu. - Débarrasser dans un récipient huilé, bien aplatir la panade et couvrir d'un film protecteur. - Refroidir rapidement. <p>Appareil a quenelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Passer la chair du brochet au hachoir, plaque à trous 8 à 10mm. - Ensuite mettre la chair au cutter, faire tourner et ajouter la panade progressivement, puis les œufs, l'assaisonnement, le beurre légèrement ramolli (travailler à grande vitesse la mûlée doit être lisse et onctueuse) et terminer en saupoudrant dans les derniers tours la fécule, température de la pâte en fin d'émulsion autour +14°C à + 16°C. -Débarrasser dans les bacs peu profonds en inox, couvrir. -Laisser reposer au froid avant façonnage. <p>Façonnage et cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le façonnage demande une certaine pratique, il s'effectue avec des grandes cuillères en cuivre dont l'une est plus creuse que l'autre. - Prélever avec la cuillère la plus creuse de la pâte tourner cette pâte par un mouvement de bascule, d'une cuillère dans l'autre, façonner pour acquérir une forme ovoïde triangulaire, déposer sur une feuille de papier beurré, en attente de cuisson. - Laisser reposer 2h au froid avant cuisson. - Pocher les quenelles dans l'eau salée à 10g au litre pendant 15 à 20 min suivant grosseur (ne pas faire bouillir). - Les retourner très souvent en cours de cuisson lorsqu'elles remontent à la surface. - Au terme de la cuisson, refroidir les quenelles dans une eau glacée. - Egoutter sur du papier absorbant et réservé en chambre froide. <p>A noter que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les quenelles peuvent être confectionnées avec une poche munie d'une grosse douille ; • Les quenelles se conservent bien en conditionnement sous vide et peuvent être surgelées ; • Il est possible d'ajouter dans la pâte, en fin de travail du cutter, 160g d'épinards blanchis, des algues, ect. • La chair de brochet peut être remplacé par du saumon.