

AIGUILLETES DE SAINT PIERRE

Aux champignons

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Saint pierre	4 kg
Fumet de poisson	1 litre

FARCE CHAMPIGNON

Beurre pommade	0.120 kg
Duxelles de champignon	0.400 kg
Œufs	1 pièce
Mie pain	0.080 kg
Persil haché	4 c à soupe

PATE A CANNELONIS

Semoule fine de blé dur	0.400 kg
Farine	0.100 kg
Blancs d'œufs	4 pièces
Œufs entiers	2 pièces
Huile d'olive	2 c à soupe

SAUCE

Crème liquide	0.20 litre
Beurre	0.150 kg
Morilles	0.150 kg

GARNITURE

Duxelles	0.500 kg
Crème	0.100 kg
Ciboulette	½ botte

FINITION

Ciboulette	½ botte
------------	---------

PROGRESSION

- 1. Habiller, lever, réserver les filets des St Pierre.**
- 2. Réaliser un fumet de poisson** classiquement avec les arêtes du St Pierre.
- 3. Confectionner une duxelles** de champignons garder la moitié pour la farce et l'autre moitié pour garnir les cannellonis.
- 4. Préparer la farce de champignon** Mélanger tous les ingrédients ensemble.
- 5. Réaliser la pâte à cannellonis**, laisser reposer 1 heure au frais filmé. Abaisser la pâte au laminoir en fines bandes et découper des rectangles de 15 x 7 cm, puis les cuire à l'anglaise et rafraîchir.
- 6. Mettre le fumet à réduire de $\frac{3}{4}$ dans** une grande sauteuse, crémier, réduire, monter au beurre puis ajouter les morilles cuites.
- 7. Rectifier l'assaisonnement** de la duxelles puis rouler la pâte de cette préparation afin de réaliser les cannellonis disposer dans un plat beurré, crémier saler, poivrer et cuire une quinzaine de minutes au four à 160 °C.
- 8. Saisir les aiguillettes de St-Pierre** au beurre. Disposer de la farce sur chacune et finir la cuisson au four.
- 9 Dresser- le tout harmonieusement** avec un cannelloni, deux aiguillettes de St-Pierre un cordon de sauce, finir avec un peu de ciboulette ciselée et quelques morilles en présentation.