

FILETS DE MAQUEREAUX POUCHES

Sauce aux deux moutardes

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Maquereaux 10 Pièces

SAUCE MOUTARDE

Echalote 2 pièces
Mignonnette 1 c à café
Estragon 4 brins
Ail en chemise 2 pièces
Vin blanc 0.30 litre
Moutarde de Dijon 1 c à soupe
Moutarde de Meaux 1 c à soupe
Jus veau lié 0.25 litre
Crème fouettée 0.10 litre

ECRASER DE RATTE CIBOULETTE, MOUTARDE

Pomme de terre ratte 2 kg
Beurre 0.150 kg
Ciboulette 1 botte
Moutarde de Meaux 2 c à soupe
Sel / poivre PM

FINITION

Ciboulette ¼ botte

PROGRESSION

- 1. Filter et désarrêter les maquereaux,** assaisonner-les puis superposer deux filets, chair contre chair avec quelques feuilles d'estragon entre les deux. Filmer afin d'obtenir un boudin.
- 2. Confectionner la sauce moutarde**
Réunir dans une sauteuse les échalotes ciselées, la mignonnette, l'estragon, l'ail en chemise et le vin blanc, réduire presque à sec, ajouter le jus de veau lié, cuire une dizaine de minutes à faible ébullition, lier la sauce avec les deux moutardes, réduire, rectifier l'assaisonnement, puis ajouter la crème fouettée, émulsionner avant utilisation.
- 3. Cuire les pommes de terre à l'anglaise,** égoutter écraser à la fourchette, puis ajouter le beurre, la moutarde et la ciboulette.
- 4. Cuire les boudins de maquereaux** à la vapeur quelques minutes.
- 5. Dresser le tout harmonieusement**