



Panaché de Poissons, Emulsion à l'Estragon et Légumes de Saison

Recette pour 10 couverts

Ingrédients

- **FUMET DE POISSON CHEF®** 25 g
- Eau 1 litre
- Filet de saumon 600 g
- Filet de cabillaud 600 g
- Filet de maigre 600 g
- Echalote 100 g
- Estragon 1 botte
- Champignon de paris 100 g
- Vin blanc 20 cl
- Crème 20 cl
- Mini carotte 500 g
- Pois gourmand 500 g
- Oignon nouveau 500 g
- Petits pois écossés 500 g
- Huile d'olive pm
- Beurre pm
- **ROUX BLANC CHEF®** pm
- Sel pm
- Poivre pm



Progression de la recette

- Suer au beurre l'échalote et les champignons de paris émincés.
- Ajouter 1/3 de la botte d'estragon haché, déglacer avec le vin blanc et réduire à glace.
- Mouiller avec le **Fumet de Poisson CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et cuire 20 minutes à frémissement.
- Ajuster la liaison avec un peu de **Roux Blanc CHEF®** et cuire 5 minutes.
- Ajouter le reste de l'estragon, mixer l'ensemble et passer au chinois étamine.
- Cuire les légumes à l'anglaise puis les glacer légèrement au beurre.
- Détailler les poissons en morceaux de 60 g environ. Les sauter à l'huile d'olive et au beurre.
- Rectifier les assaisonnements et disposer harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.