



RILLETTES DE SARDINES CRÉMEUX DE CHOU FLEUR D' APRÈS AS PIC



La rilette de sardines : 6 belles sardines en boîtes, 100g de beurre demi-sel, 2cs de whisky, 30g de crème, sel, poivre, le jus d' 1/2 citron jaune, fleur de sel. Égouttez les sardines, mixez-les très finement avec le beurre pomade et le whisky, passez au besoin au travers d'une passoire fine et ajoutez délicatement la crème fouettée. Assaisonnez, réservez.

Le crémeux de chou-fleur : 200g de chou-fleur, 85g de crème fleurette, 10g de gros sel, 1 trait de vinaigre de Xérès, 3cs d'huile d'olive, 1 brin de coriandre. Hachez 4 sommités de chou fleur cru pour la déco et faites cuire le reste à l'eau bouillante salée. Quand il est tendre, égouttez-le et mixez-le très finement avec 40g de crème. Assaisonnez et incorporez délicatement 45g de crème montée en chantilly.

Les melbas : 6 tranches fines de pain de mie sans croûte, 50g de beurre clarifié.

Le déroulement : Chauffez le four à 180°. Découpez à l'emporte pièce 12 cercles de pain. Posez les sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un silpat. Badigeonnez-les légèrement au pinceau avec le beurre clarifié. Recouvrez-les d'un autre silpat puis d'une plaque à pâtisserie pour éviter qu'ils ne se déforment à la cuisson. Enfournez pour 10 à 12 min à surveiller, laissez refroidir.

La finition : Posez un melba sur l'assiette de service, recouvrez-le de crémeux de chou fleur, puis sur 1 deuxième melba ajoutez une quenelle de rillettes de sardine, terminez par un melba. Mélangez le chou fleur réservé haché avec une petite vinaigrette obtenue avec le vinaigre de Xérès, l'huile d'olive et la coriandre, assaisonnez à convenance et posez-en un peu sur le dernier melba avant de déguster.

