

Loup en croûte de feuilletage dorée, sauce Choron



Ingrédients pour 6 personnes :

1 loup de 1.2kg, 2 rectangles de feuilletage de 40cm sur 30, 1 œuf pour la dorure

Pour la farce fine :

250g de Saint-Jacques, 5g de sel, 125g de panade, 1 œuf, 150g de crème

Pour la panade :

250g d'eau, 125g de farine, 65g de beurre, 4 œufs, assaisonnement

Pour la sauce Choron :

5 jaunes d'œufs, 1 dl de vinaigre balsamique blanc, 1 cuillère d'estragon haché, 200 g de beurre, 2 oignons nouveaux, 1 trait d'huile d'olive, 3 grosses tomates, ½ cuillère à café de poivre concassé

Le loup :

Lever les filets de loup. Retirer la peau et les arêtes du milieu à l'aide d'une pince à désarêter.

Les quenelles :

Confectionner une panade :

Faire bouillir l'eau et le beurre. Ajouter hors du feu la farine et faire dessécher à feu vif 2mm.

Ajouter également hors du feu les œufs, 1 par 1 et laisser refroidir.

Mixer les Saint-Jacques avec la panade et le sel. Ajouter l'œuf et la crème. Rectifier l'assaisonnement.

Placer un rectangle de feuilletage sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un tapis de cuisson.

Poser un filet de loup au centre. Saler légèrement. Recouvrir de la farce.

Poser dessus l'autre filet de loup et recouvrir le tout avec le deuxième rectangle de feuilletage.

Décorer en redonnant la forme de poisson (écailles comprises) et dorer à l'œuf.

Cuire 30mn à four chaud 200°.

Laisser reposer 10mn sur une grille à pâtisserie. La croûte doit être bien dorée.

La sauce Choron :

Couper les oignons en petits dés et les faire revenir dans l'huile d'olive.

Ajouter les tomates épluchées, épépinées et concassées. Cuire quelques minutes et ajouter le vinaigre et le poivre. Laisser compoter quelques minutes. Egoutter et ajouter au jus obtenu les jaunes d'œufs.

Fouetter énergiquement sur feu doux pour réaliser un sabayon épais et onctueux.

Ajouter petit à petit le beurre en morceaux tout en fouettant comme pour monter une mayonnaise.

Enfin, incorporer la sauce tomate et l'estragon haché.

Dressage :

Découper le poisson devant les invités

Napper une assiette de sauce Choron et déposer la part de poisson dessus.