

Loup en croûte de feuilletage dorée, sauce oseille



Ingrédients pour 6 personnes :

1 beau loup de 2kg

Pour la farce fine :

Pour la pâte à choux : 1/4l d'eau, 125g de farine, 65g de beurre, sel, sucre, 4 œufs

Pour la farce : 300g de Saint-Jacques, 200g de crème, 150g de pâte à choux, 1 œuf, 5g de sel

Pour le fumet de poisson :

Les arêtes et la tête du loup, 1 litre d'eau

Pour la sauce oseille : 4 échalotes, 6 champignons de Paris, le fumet de poisson, 3 verres de vin blanc sec, ½ litre de crème fraîche, 2 botte d'oseille, 50g de beurre, Maïzena , assaisonnement

Pour la garniture :

2 poireaux, 200g de crosnes, sel sucre, beurre

Le loup:

Lever les filets du loup et retirer les arêtes des côtés. Enlever la peau. Rincer les arêtes et la tête du loup

Le fumet de poisson : Cuire 30mn les arêtes et la tête du loup dans 1litres d'eau. Laisser infuser 30mn hors du feu avant de le filtrer finement.

La sauce : Emincer les échalotes et les champignons de Paris. Dans une casserole faire réduire jusqu'à obtenir ½ litre, le fumet de poisson, le vin blanc et la garniture aromatique (échalote et champignons de Paris). Filtrer finement en pressant bien les légumes pour en extirper tous les goûts. Ajouter à ce jus la crème et cuire 5mn. Rectifier l'assaisonnement et la liaison avec un peu de Maïzena. Monter avec 50g de beurre et mixer pour obtenir une sauce bien nappante. Au dernier moment ajouter l'oseille ciselée.

La farce fine :

La pâte à choux : Faire bouillir le beurre, l'eau, sel et sucre. Hors du feu ajouter la farine et cuire en remuant à la spatule 5mn environ. La pâte se détache alors des parois.

Ajouter 1 à 1 les œufs en travaillant à la spatule jusqu'à obtenir une pâte molle et onctueuse. Réserver au froid.

La farce : Mixer les Saint-Jacques avec le sel. Ajouter la pâte à choux puis la crème et l'œuf.

Montage :

Répartir la farce sur 1 filet de loup et recouvrir d'un 2^{ème} filet.

Poser le loup farci sur une abaisse de feuilletage et recouvrir d'une autre abaisse de feuilletage. Bien souder les bords et retailler les bords pour donner une belle forme de poisson

Décorer selon votre goût et dorer à l'œuf. Cuire 35mn à four chaud à 200°.

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

La garniture :

Couper les bouts des crosnes et les laver à l'eau. Les glacer à blanc avec un peu d'eau, sel, sucre et beurre jusqu'à évaporation complète de l'eau.

Tailler les poireaux en dés de 1cm de côté. Laver dans un saladier d'eau et les égoutter à la main pour que le sable se dépose au fond du saladier. Les glacer à blanc avec un peu d'eau, sel, sucre et beurre jusqu'à évaporation complète de l'eau.

Rassembler les poireaux et les crosnes.

Dressage :

Découper le poisson devant les invités. Servir la sauce à part en saucière et les légumes en saladier.