



**FLEUR DE COURGETTE FARCIE À LA MOUSSE DE BROCHET DU LAC DE LÉVÉZOU,
Petits farcis en tapenade, coulis de tomate au basilic**

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 fleurs de courgette
- 6 tomates cocktail
- 3 mini aubergine
- 6 gros oignons grelot
- 350 gr de Saint-Moret
- 100 gr d'olive noires dénoyautées
- 50 gr d'anchois à l'huile
- 5 gr d'ail hachée
- 15 cl d'huile d'olive
- 400 gr de tomates
- 120 gr d'oignons jaunes
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de basilic frais



Farce de brochet

- 270 gr de chair de brochet sans chair ni arêtes
- 30 cl de lait
- 270 gr de beurre
- 6 gros œufs
- 3 blancs d'œuf
- 360 gr de farine fluide
- 15 gr de sel fin
- 3 pincées de poivre blanc moulu
- 2 pincées de noix de muscade
- Gros sel

Progression

Commencer la préparation des quenelles de brochets en chauffant le lait avec 40 gr de beurre en morceaux dans une casserole à fond épais. Dès ébullition, retirer du feu.

Incorporer la farine d'un seul coup. Mélanger vivement sans arrêt et dessécher la panade à feu doux en tournant sans cesse. La panade à la consistance d'une pâte à pain bien sèche.

Réserver et mettre au réfrigérateur 1 heure après refroidissement total.

Couper la chair de brochet en morceaux. La mixer finement. Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade. Passer la chair à travers un tamis ou une fine passoire étamine en l'écrasant à l'aide d'une spatule.

Mettre la chair fine dans un bol avec les blancs d'œufs et la panade bien froide. Mélanger et ajouter les œufs entiers un à un puis le reste du beurre ramolli jusqu'à obtention d'un mélange émulsionné et mousseux. Filmer et réserver au réfrigérateur 1 heure.

Ouvrir délicatement les fleurs de courgette et les remplir de farce avec une poche à douille. Filmer la fleur de courgette farcie en serrant bien les extrémités. Les mettre à cuire à la vapeur environ 7 minutes et les mettre dans une bassine d'eau glacée pour stopper la cuisson.

Pour les farcis, mettre les anchois, les olives et l'ail dans un mixer. Ajouter le Saint-Moret. Rectifier l'assaisonnement et mettre dans une poche à douille.

Couper les mini-aubergines en deux et les évider de leur chair. Les farcir de tapenade, et faire de même avec les tomates cocktail en leur coupant juste le dessus.

Faire de même avec les grelots après les avoir taillés, cuits à l'anglaise, et les avoir évidés.

Déposer les ptis farcis dans un plat allant au four, et les mettre à cuire à four chaud (180°C)

Dressage

Dans 6 belles assiettes, déposer une louche de coulis de tomate et disposer une quenelle de brochet en fleur de courgette et les petits farcis tout juste sortis du four.

Servir aussitôt et déguster bien chaud.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Les Bacchantes
21 rue Caumartin - 75009 Paris