

Roulés de plies aux crevettes,

Sabayon de Champagne

Cette année je franchis enfin le pas de vous proposer du poisson pour Noël. Des filets de plis tartinés de farce de crevette et roulés en ballotins pour une cuisson au Yaroma. Et pour les grandes occasions, optez pour un Sabayon . . . au Champagne !



Ingrédients pour 6 roulés environ :

Pour les ballotins

3 beaux filets de plie (ou 6 petits)
Film alimentaire spécial cuisson

Farce :

150 g de crevettes roses
décortiquées (300 g entières)
50 g de crème
25 g de beurre
1 blanc d'œuf

Garniture

Tagliatelles de carottes
Sommités de chou Romanesco

Pour le sabayon (4 personnes) :

3 jaunes d'œufs (réserver les blancs
pour le biscuit de la buche)
50 à 75g de champagne (ou Saumur
brut)
100 g de beurre ½ sel
50 g de jus de cuisson des balotins

Commencer par décortiquer les crevettes.

La farce :

Mettre les crevettes dans le bol de Mister T, ajouter 25 g de beurre et le blanc d'1 œuf. Hacher le tout finement, d'abord **20 secondes vitesse 4 en raclant les parois si besoin. Ajouter la crème et mélanger 10 sec vitesse 4.** Gouter, et rectifier l'assaisonnement (piment d'Espelette). Réserver au réfrigérateur.

Les ballotins :

Préparer une feuille de film alimentaire par ballotin

Couper les filets de plies en 2. S'il sont gros, ½ filet suffit par personne. Pour les plus petits, assemblez-les tête bêche et bout à bout par la queue. Tartiner de farce aux crevettes, rouler délicatement, enruler dans le film et rouler serré comme un bonbon.. Replier les extrémités et réserver au frais jusqu'au moment de cuire.

Attention : il est conseillé de ne pas attendre plus de quelques heures avant la cuisson. Les produits travaillés encore crus sont sensibles au développement bactérien.

Cuisson des ballotins (30 à 40 mn avant dégustation):

Déposer les ballotins bien espacés les un des autres dans le varoma et les tagliatelles sur le plateau. (vous pouvez en mettre 10 à 12 sans soucis).

Cuire les balotins dans le Varoma 10 à 15 mn à varoma vit 1 au dessus d'1/2 litre d'eau salée.

Ajouter le plateau contenant les tagliatelles et le Romanesco et poursuivre la cuisson **10 mn à varoma vit 1. (les légumes doivent rester croquants)**

Attendre quelques minutes que les ballotins tiédissent un peu. En déposer quelques uns dans le couvercle du Varoma et Couper le film à une extrémité de chaque ballotin pour évacuer le jus de cuisson avant de faire sortir le roulé.

Réserver le jus de cuisson (pour le sabayon) et réserver les roulés couvert.

Le sabayon (au dernier moment) :

Mettre dans le bol de Mister T : le fouet, 3 jaunes d'œufs et 50 à 75 g de champagne brut.

Peser dans un bol à part, 100 g de beurre ½ sel.

Programmer **8 mn à 70° vit 3.5.**

Pendant ce temps, faire fondre le beurre au Micro-onde.

A l'arrêt de la minuterie, mettre le Tm en route **vitesse 1 ou 2** et par l'orifice, ajouter le beurre fondu et 50 g de jus de cuisson des roulés.

Dressage :

Dans une assiette creuse et CHAUDE :

- Disposer une petit buisson de tagliatelles au centre de l'assiette
- Déposer par-dessus le ballotin
- verser le sabayon tout autour,
- Décorer de qq tagliatelles et de Romanesco.
- Ajouter un rapé de zeste de citron ou décorer le roulé de 3 fines rondelles de radis rose.

Pour les grandes tablées : Vous pouvez sans soucis doubler les quantités de la farce aux crevettes et du sabayon. La cuisson au Varoma vous permet de cuire facilement une douzaine de roulés. Dans ce cas, faire tout d'abord cuire les légumes (10 mn à partir de l'ébullition de l'eau) pour ensuite consacrer l'ensemble du varoma et le plateau à la cuisson des roulés.

Variante : la farce de crevettes peut être corsée avec du saumon fumé ou remplacée complètement par un mélange 50/50 de saumon frais cru et de saumon fumé .

Astuce : une fois les tagliatelles faites, utiliser les cœurs des carottes pour adoucir la purée de Rutabaga.