

Charlottes aux 3 poissons sauce verte

Une entrée chic, simple et rapide, à savourer chaude avec sa petite sauce toute verte,



Ingrédients pour 6 personnes :

6 tranches de truite ou saumon fumé
300 g de filet de Merlu sans peau et sans arrêtes
100 g de crème liquide
50 g de lait
50 g de mie de pain ou de pain de mie sans croustilles
2 œufs
1 petit pot d'œufs de Lump

Sauce verte :

2 échalotes
40 g de beurre
20 g de cerfeuil
120 g de roquette
le jus d'1/2 citron
20 cl de crème fraîche
Sel et poivre

La veille, Répartir les œufs de lump dans 6 empreintes petits fours ou dans des moules à glaçon et mettre au congélateur.

Pour les charlottes :

Le lendemain, Préchauffer le four à 180°

Mettre dans le Thermomix, la moitié du poisson blanc, la mie de pain, le lait, les œufs et la crème et mixer quelques secondes vitesse 6. Saler, poivrer, ajouter le reste de poisson et remixer doucement pour ne pas trop broyer le poisson.

Ne pas assaisonner car les œufs de lump et le poisson fumé sont déjà salés.

Chemiser des empreintes muffins ou des ramequins beurrés avec les tranches de poisson fumé.

Répartir une cuillère de préparation au poisson blanc, le glaçon d'œufs de lump et le reste de préparation au poisson.

Cuire 20 mn à 180°

Pour la sauce :

Mettre les échalotes épluchées dans le bol et mixer quelques secondes vit 8. Ajouter le beurre et régler 5 mn à 100° vit mijotage.

Ajouter les herbes et hacher quelques secondes vitesse 5.

Ajouter la crème, une pincée de sel et le citron et cuire 10 mn à 100° vitesse 2.

Mixer 10 à 15 secondes vitesse 10 et rectifier l'assaisonnement.