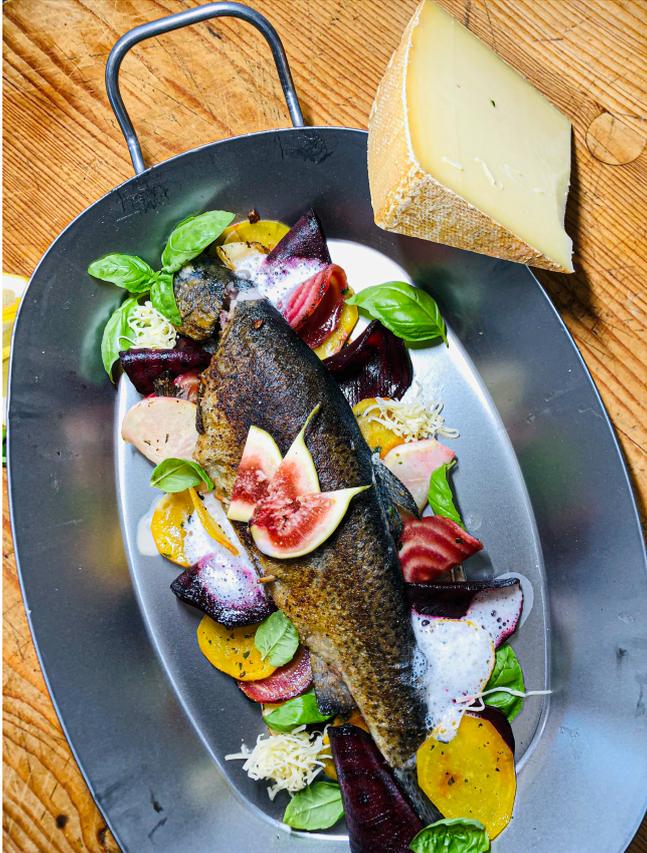


Maquereaux farcis au Crèmeux des Alpes Moléson Signature



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20
Cuisson : 30

Ingrédients

- 200 g de Crèmeux des Alpes Moléson Signature
- 4 maquereaux entiers vidés
- 500 g de champignons de Paris
- 40 g de beurre (30 g pour la farce et 10 g pour la finition)
- 1 citron
- Aneth haché
- 2 ou 3 betteraves de couleurs variées
- 300 ml de fumet de poisson
- ½ oignon
- 100 ml de crème fraîche
- Huile d'olive
- Sel, poivre blanc
- Fines herbes fraîches
- Cumin, ail
- Vin blanc sec Riesling Hunawahr

Étapes de la préparation



1. Râpez finement le Crèmeux des Alpes. Réservez une moitié dans un bol et disposez l'autre moitié dans un saladier. Ajoutez-y les champignons et le beurre coupés en petits dés et l'aneth préalablement haché. Mélangez le tout.
2. Coupez le citron en fines rondelles, coupez-les encore une fois en deux et réservez.
3. Lavez les maquereaux et incisez-les dans le sens de la longueur. Placez 2 demi- rondelles de citrons dans l'ouverture, puis farcir avec le mélange fromage/champignons. Assaisonnez de sel et de poivre avant de refermer les poissons à l'aide de cure-dents en veillant bien à ce que la farce ne déborde pas. Passez les maquereaux dans la farine et faites-les revenir à la poêle sur toutes les faces dans de l'huile d'olive.
4. Epluchez et coupez les betteraves en fines lamelles. Faites-les revenir une à une dans l'huile d'olive pour qu'elles conservent leur couleur. Saupoudrez-les de sel, de poivre, d'herbes et d'un peu de cumin puis laissez-les macérer quelques minutes. Mouillez ensuite avec un peu de vin blanc.
5. Dans une poêle, faites suer l'oignon et l'ail à l'huile d'olive. Déglacez avec un peu de vin blanc et laissez mijoter quelques minutes. Versez ensuite le fumet de poisson, incorporez le reste de Crèmeux des Alpes et laissez épaissir. Ajoutez un filet de crème fraîche Isigny, salez et poivrez.
6. Faites mousser cette sauce à l'aide d'un mixeur plongeant (optionnel).
7. Lustrez les maquereaux avec un peu de beurre fondu pour les faire briller avant de servir.

? **Astuce** : La farce pour poisson peut être ajustée selon vos goûts. Vous pouvez par exemple opter pour une version avec des épinards assaisonnés de muscade et de cumin Albert Ménès.