

## ***MOUSSE DE POISSONS ET CRUSTACES***

### Ingrédients

- 1 kg de chair de poissons (merlan, lotte, brochet)
  - 15 g de sel fin
  - 1 g de poivre
  - QS de safran en poudre
  - 10 g de farine
- 180 g de blancs d'oeufs
  - 5 cl de Cognac
- 800 g de crème liquide très froide
- 200 g de langoustines décortiquées
- 250 g de crevettes roses décortiquées
- 500 g de noix de St-Jacques légèrement pochées et coupées en gros dés

### Préparation

- Hacher les chairs des poissons en purée à l'aide d'un robot-coupe. Ajouter l'échalote, le sel, le poivre, le safran et la farine tout en continuant de tourner en vitesse lente. Incorporer les blancs d'oeufs, le Cognac et la crème liquide. Bien lisser l'ensemble.
- Verser dans une bassine en inox et mélanger délicatement à la spatule en ajoutant les langoustines, les crevettes et les noix de St-Jacques.
- Mouler ce mélange dans des moules préalablement graissés.
- Faire cuire au bain-marie dans un four à 150°C, durant 1h à 1h 15. En fin de cuisson la température à coeur doit être de 70°C.
- Après cuisson, arroser d'un fumet de poisson, et laisser refroidir dans les moules au réfrigérateur.

- Après complet refroidissement, démouler en chauffant légèrement le moule. Décorer et lustrer à la gelée de poisson. Servir frais avec une sauce au choix, coulis de tomate ou sauce crémée.