

## ***Duo de brochet et escargot au coulis de lierre terrestre et koji d'orge***

### **MOUSSELINE DE BROCHET**

300 g de chair de brochet  
600 g de crème liquide  
100 g de beurre pommade  
40 g d'œuf  
20 g de plante  
14 g de sel

### **BROCHET SNACKÉ AU BEURRE, À L'ÉCHALOTE ET AU POIVRE**

PM de brochet  
400 g de sel  
200 g de sucre  
4 litres d'eau  
200 g d'échalotes  
300 g de vin blanc  
4 g de poivre en grain  
800 g de beurre

### **SAUCE MÂCHE ET LIERRE**

400 g de mâche  
80 g de plantes  
80 g de beurre fondu  
PM de sel

### **ESCARGOTS AU BOUILLON DE KOJI**

24 pièces d'escargot  
100 g d'échalotes  
20 g de plantes  
PM d'eau de koji acidulé  
PM de beurre

### **KOJI D'ORGE AU BOUILLON**

PM d'huile de plantes  
300 g de koji d'orge  
2 litres d'eau  
4 g de poivre  
80 g de plantes

## **HUILE DE PLANTES**

500 g d'huile neutre

100 g de plantes

## **MOUSSELINE DE BROCHET**

1. Coupez le brochet en petits morceaux et mélangez-le avec le sel et les plantes.
2. Mixez au cutter, ajoutez la crème liquide petit à petit, les blancs d'œufs et pour finir le beurre.
3. Passez au tamis, puis dégazez au sous vide.
4. Etalez sur une plaque avec silpat et cuisez à 85° C en vapeur, durant 5 minutes.
5. Coupez et roulez.

## **BROCHET SNACKÉ AU BEURRE, À L'ÉCHALOTE ET AU POIVRE**

1. Réalisez une saumure avec le sel, le sucre et l'eau et la refroidir rapidement.
2. Coupez des mini-pavés de brochet de 15 g environ et saumuré 5 minutes.
3. Torréfiez les grains de poivre, puis pillez-les.
4. Ajoutez les échalotes et cuisez-les 1 minute.
5. Déglacez au vin blanc.
6. Laissez réduire à sec et déglacez au beurre fondu.
7. Laissez cuire 40 minutes à feu doux.

## **SAUCE MÂCHE ET LIERRE**

1. Blanchissez la mâche et les plantes dans de l'eau salée.
2. Egouttez puis passez le tout au blender avec le beurre fondu.
3. Rectifiez l'assaisonnement.

## **ESCARGOTS AU BOUILLON DE KOJI**

1. Ciselez les échalotes et les plantes.
2. Dans un sautoir, faites cuire les escargots avec les échalotes, les plantes, l'eau à moitié et une pointe de beurre.
3. Laissez cuire à sec.

## **KOJI D'ORGE AU BOUILLON**

1. Réalisez un bouillon avec l'eau, le poivre et les plantes.
2. Faites chauffer l'huile de plantes puis ajoutez le koji.
3. Mouillez au bouillon et cuisez à réduction.
4. Assaisonnez au besoin.

## **HUILE DE PLANTES**

1. Mixez au blender les ingrédients.
2. Placez-les dans un bocal fermé hermétique.
3. Faites le cuire 12 h à 60° C.
4. Filtrez et conservez au frais.

Bonne dégustation !