

Les véritables quenelles de brochet à la lyonnaise, Nantua ou financière.

Les véritables quenelles de brochet ont été délaissées par les jeunes cuisiniers en grande partie à cause de la difficulté pour cette préparation.

Quand il est vraiment réussi, ce très beau plat fait partie des plus grands mets de la cuisine Française, et sans doute un des plus fin ! Mais, ce plat est réservé aux amateurs et demande beaucoup de patience et de technique pour atteindre la perfection.

Quelques trucs sont indispensables pour obtenir une finesse optimale et au fur et à mesure de la recette, je ne manquerai pas de transmettre ceux que je connais, que j'ai découverts.

- 1- Trouver un beau brochet bien frais ! il y en a encore, ou alors, ils viennent sur commande des pays de l'est, où les lacs sont nombreux et les rivières qui les abreuvent également ! Attention, ils sont impossibles à trouver en période de gel ! 500g net !
- 2- Choisir de préparer, un Godiveau Lyonnais, frangipane ou une panade style pâte à choux !
Ici, il faut choisir ! entre le tout classique, à la graisse de rognon de bœuf, fondue tout doucement, et le beurre frais, plus fin, plus délicat !? Nous choisissons moitié-moitié.
- 3- Organiser le travail, peser, et préparer le matériel.
- 4- Confectionner la recette.

Par un joli matin ensoleillé, nettoyer un brochet frais, très frais ! Pas de surgelé, pas de sous vide ! C'est assez laborieux ! Il y a des arrêtes partout !! Mais le travail en vaut la chandelle. Réservez la chair dans une terrine, posée dans la glace de préférence. Préparer à ramollir, à température de pièce, 250 gr de très bon beurre et réserver. 4 blancs d'œuf.

Faire fondre 250 gr de graisse de rognon de veau, dans un peu d'eau à chaleur moyenne. La graisse va fondre et l'eau s'évaporer en même temps, pour vous laisser une graisse pure et limpide, passez au chinois, laissez refroidir, réserver à 20° !

Préparer les éléments de la panade : 125 farine finement tamisée, 2 gr de sel, 1 gr de poivre, un peu de muscade 2.5 dl de lait bouillant. 4 jaunes d'œuf, 50 gr de beurre fondu.

Travaillez jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse et homogène la farine avec les jaunes d'œufs, le sel le poivre, la muscade, ajouter alors le beurre fondu, et le lait bouillant, bien mélanger et cuire 5 min. débarrassez et laissez refroidir !

Confection de la pâte à quenelle.

Pilez, écrasez, broyez la chair bien fraîche du brochet, en lui incorporant la panade en continuant à broyer l'ensemble, ajoutez alors petit à petit, la graisse de rognon fondue et refroidie, le beurre, en petites parcelles, et enfin les blancs d'œuf ! Plus cette pâte sera lisse, CAD, bien broyée, bien pilée et éventuellement passée au tamis fin, plus les quenelles seront compactes, appétissantes et lisses. Rectifier l'assaisonnement ajoutez, pour une variante plus fine encore, un peu de crème fraîche bien froide.

Laissez reposer le tout 12 à 24 h et confectionnez des quenelles avec 2 cuillères rincées à l'eau chaude ou avec la poche à douille, sans douille ! et coupée de manière à obtenir le diamètre souhaité. Déposez les quenelles en longs boudins sur un plateau fariné et détaillez en quenelles de la longueur souhaitée.

Cuisson.

Pocher celle-ci dans de l'eau frémissante et salée, avec couvercle pendant le temps nécessaire à ce qu'elles cuisent en gonflant ! Ni trop ni trop peu. A vous de voir ! Petit truc ! Les quenelles sont plus faciles à réussir et à cuire si elles sont surgelées avant le pochage ! au dernier moment, pour les grands jours on peut ajouter des cubes de homard frais sautés à cru à l'huile d'olive dans la farce !!! Humm

Prendre l'apéro avec le même vin blanc que celui qui servira au repas ! Un Condrieu par exemple ou un Châteauneuf du Pape blanc ! +/- ½ h de pochage ! C'est suffisant pour écluser la première bouteille !

Après le pochage, les faire gonfler et légèrement gratiner dans la sauce de votre choix dans un four bien chaud ! Le temps de prendre un deuxième apéro !?

La sauce : Nantua ou écrevisses ou financière (sauce oubliée) à vous de choisir, pourquoi pas une sauce au vin blanc avec quelques crevettes ou des girolles fraîches, mieux encore quelques ceps de votre propre cueillette ! Et à vous de trouver la bonne sauce et la meilleure recette !

Bon appétit !

Jacques Koulic