

Brioche farcie aux quenelles

Préparation : 1 heure, repos de la pâte : 30 minutes, cuisson totale : 1 heure 15.

Pour 8 personnes.

Pâte à brioche : 700 g de farine; 40 g de levure de boulanger; 1/4 de litre de lait; 125 g de beurre; 2 œufs; 1 c à café de sel; 1 pincée de sucre.

Sauce béchamel : 50 g de beurre; 50 g de farine; 1/2 litre de lait; sel et poivre; 1 dl de crème; une pincée de noix muscade râpée; 1 c à café d'extrait de viande.

Quenelles : 250 g de chair crue de volaille ou de poisson (au choix : merlan, saumon, limande); 150 g de mie de pain; 1 c à soupe de lait; 125 g de beurre; sel et poivre; 2 œufs; 2 c à soupe de farine; 150 g de jambon cuit (pour les quenelles de volaille) ou de crevettes épluchées (pour les quenelles de poisson); 150 g de champignons frais ou en boîte; 1 petite boîte de pelures de truffes (facultatif).
Prévoir un moule à brioche. Pour le moule : 15 g de beurre.

Préparer la brioche : faire chauffer le lait; le retirer du feu dès qu'il est tiède; délayer la levure dans 2 c à soupe de lait prélevé de la casserole; ajouter le tout au reste du lait; mélanger.

Creuser la farine en fontaine; verser le lait au centre; ajouter 1 œuf, le beurre, le sucre et le sel; travailler le tout pour obtenir une pâte souple et élastique; couvrir d'un linge et laisser en attente 15 minutes, près d'une source de chaleur.

Retravailler la pâte et la laisser à nouveau en attente 15 minutes; faire chauffer le four.

Beurrer soigneusement un grand moule cannelé; y verser la pâte en façonnant à part le petit "chapeau" de pâte qu'on posera au sommet de celle-ci; casser le deuxième œuf en séparant le jaune du blanc; dorer la pâte de la brioche avec le jaune d'œuf; enfourner le moule et laisser cuire environ 30 minutes.

Préparer la sauce béchamel : mettre le beurre à fondre dans une casserole à fond épais; lorsqu'il est fondu, jeter la farine en pluie; mélanger à l'aide d'une cuillère de bois afin d'obtenir un mélange homogène; laisser cuire 5 minutes; ajouter le lait froid petit à petit sans jamais cesser de battre au fouet; laisser cuire 10 minutes à feu doux en tournant; assaisonner, puis ajouter la crème, la noix muscade et l'extrait de viande; tenir la sauce au chaud.

Préparer les quenelles : faire tremper la mie de pain dans le lait; hacher très finement la chair de volaille ou de poisson; casser les 2 œufs en séparant les blancs des jaunes; mettre les blancs dans une jatte et les jaunes dans une terrine, ajouter dans la terrine, la mie de pain pressée, le beurre; saler et poivrer; bien mélanger; battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer en soulevant délicatement le mélange contenu dans la terrine.

Faire chauffer une casserole d'eau salée; mettre la farine dans une assiette; façonner la pâte en petits cigares; les rouler dans la farine et les laisser un peu durcir; les pocher environ 8 minutes à l'eau salée frémissante; les retirer délicatement avec une écumoire en les égouttant bien.

Couper le jambon en petits dés (pour les quenelles de volaille); si on utilise des champignons frais, les éplucher, les laver, les éponger; si on utilise des champignons en boîte, ouvrir celle-ci et égoutter son contenu. Verser environ 1/3 de la sauce béchamel sur les quenelles; ajouter les champignons, le jambon coupé en petits dés (ou les crevettes épluchées pour les quenelles de poisson), et, éventuellement, les pelures de truffes avec leur jus; mélanger délicatement.

Evider la brioche en coupant le chapeau et en soulevant la mie intérieure; laisser 2 centimètres tout autour. Emplir la brioche avec les quenelles, le jambon (ou les crevettes) et les champignons; présenter le reste de la sauce béchamel en saucière.

Petits conseils : Ce plat peut être exécuté avec des quenelles achetées toutes préparées en boîte. On les réchauffera alors en mettant la boîte ouverte dans une casserole avec de l'eau, on les laissera chauffer ainsi, au bain-marie, pendant 10 à 15 minutes.

On peut aussi utiliser une brioche achetée toute faite; il suffira de la réchauffer au four pendant une dizaine de minutes avant de l'évider.

Cette recette sera alors d'un prix de revient plus élevé, mais beaucoup plus facile et plus rapide à réaliser (20 minutes environ).

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur