

# Maquereau court-bouillonné

beurre blanc et gingembre



*Vin conseillé  
un cassis blanc sec servi à 12°C*

**Pour 4 personnes**

- X Maquereaux (4)
- X Carottes 100 gr
- X Oignons rosés de Roscoff 100 gr
- X Blancs de poireaux 100 gr
- X Ail haché 15 gr
- X Fenouils (2)
- X Petits navets (8)
- X Vin blanc sec 1/2 litre
- X Bouquet garni
- X Beurre 200 gr
- X Gingembre 15 gr
- X Poivre en grain (6)
- X Sel
- X Décor : ciboulette ciselée

## **Préparation :**

Vider et laver les maquereaux. Eplucher et laver tous les légumes. Canneler les carottes, couper l'oignon en rondelles. Tailler le blanc de poireau en julienne. Eplucher le gingembre, réserver.

## **Cuisson :**

Dans une casserole, placer le vin blanc avec 1,5 litre d'eau y mettre tous les légumes, le bouquet garni, le poivre en grain et le sel. Laisser de côté le gingembre. Porter à ébullition et cuire lentement pendant une trentaine de minutes tout en surveillant la cuisson des légumes ; ceux-ci doivent rester légèrement croquants. Décanter les légumes et réserver au chaud. Placer les maquereaux dans la nage, porter à ébullition pendant deux minutes. Couvrir et laisser finir de cuire pendant 5 à 6 minutes hors du feu.

## **Finition :**

Décanter les maquereaux. Faire réduire la nage de moitié, la passer à l'étamine. Ajouter le gingembre haché grossièrement à l'aide d'un couteau et laisser infuser 3 à 4 minutes. Placer la nage dans un blixeur, mettre en route et incorporer petit à petit le beurre bien froid coupé en petits cubes. Une fois l'émulsion bien homogène rectifier l'assaisonnement.

## **Présentation :**

Napper une assiette chaude avec la sauce, placer le maquereau dans le milieu, puis répartir la garniture. Décorer avec la ciboulette ciselée, servir très chaud.

*Philippe Cadiou  
www.philcad.com*