



FILETS D'OMBLE CHEVALIER À LA SAUCE HOLLANDAISE AU CITRON ET LÉGUMES-RACINE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Émulsionne le beurre
- Servi immédiatement du Kisag Bläser ayant un effet show
- Conservation hygiénique pendant plusieurs jours
- Production anticipée possible



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 X 0,5 LITRE KISAG BLÄSER

POUR LA SAUCE HOLLANDAISE AU CITRON

150 QimiQ Sauce Base

6 Jaune(s) d'œuf

70 ml

1 Citron(s), le jus

400 g Beurre clarifié

Sel et poivre

POUR LES LÉGUMES-RACINE

80 g Carotte(s), julienne

80 g Poireau, julienne

80 g Céleri-rave, julienne

80 g Céleri en branches, julienne

80 g Fenouil, julienne

Huile d'olive, pour cuisson

Sel et poivre

Bouillon de légumes

POUR LES FILETS D'OMBLE CHEVALIER

4 Filet(s) d'omble chevalier à 160 g

Sel et poivre

Huile d'olive, pour cuisson

PRÉPARATION

1. Pour la sauce, mixer les jaunes d'œufs, le QimiQ Classic, la réduction de vin blanc et le jus de citron.
2. Ajouter peu à peu le beurre clarifié (60° C) et mixer jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Verser dans le Kisag Bläser d'un demi-litre, visser une cartouche pour émulsionneur et bien secouer.
4. Maintenir au chaud dans un bain-marie à max. 60° C.
5. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmischen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.
6. Faire saisir les légumes-racine dans l'huile d'olive. Assaisonner, mouiller avec le bouillon de légumes et faire cuire les légumes al dente.
7. Assaisonner les filets d'omble chevalier. Faire saisir côté peau à feu moyen, jusqu'à ce que la peau soit croustillante et la chair à l'intérieur soit presque cuite.
8. Tourner les filets et faire saisir un court instant.
9. Dresser les légumes-racine sur une assiette, y déposer un filet d'omble chevalier et garnir avec la sauce hollandaise au citron.