

Feuillantine de loup à la mousse de poireaux et son beurre blanc

De JP Moggia

Ingrédients :

- Ramequins de 12 à 15 cm de diamètre et 4 à 5 cm de haut
- Pâte feuilleté : 2 disques de pâte par personne
- 1 jaune d'œuf
- 1 beau filet de loup pour 2 personnes

- Pour le beurre blanc : 150g échalotes, 100ml de vin blanc, 50g de beurre, sel et poivre

- 500g de blancs de poireaux
- 40g de beurre
- 2 œufs
- 4 c.à.s. de crème fraîche
- sel et poivre

Découper des disques de pâte feuilletée du diamètre de vos ramequins. Les rainurer (pour éviter qu'ils ne gonflent trop) et les dorer au jaune d'œuf. Enfourner 25 à 30 minutes à 225°C. Les réserver.

Laver les poireaux et les couper en petits morceaux d'environ 2 cm. Les ébouillanter puis les égoutter soigneusement ; Les faire revenir dans les 40g de beurre, sel, poivre et muscade jusqu'à ce qu'ils soient fondant (45 minutes environ)

Mélanger les œufs et la crème puis les incorporer aux poireaux. Réserver.

Beurrer les moules. Découper les filets de loup de façon à les enrouler dans le moule après les avoir salés et poivrés.

Incorporer au milieu le fondant de poireaux et mettre à gratiner environ 20 minutes.

Pour le beurre blanc : émincer les échalotes très finement et les mettre le vin blanc ; faire chauffer à feu fort 5 min puis 10 min à feu doux. Saler et poivrer. Incorporer le beurre en petits morceaux afin d'avoir une consistance de nappage.

Présentation : Mettre un disque de pâte sur une assiette, y démouler par-dessus le ramequin et recouvrir d'un autre disque. Napper le tout de beurre blanc. On peut rajouter une tomate à la Provençale pour la couleur.

Accord met et vin :

Un Entre-2-mers ou un Grave blanc ou un Cassis blanc ou encore un Puligny-Montrachet.