

## Rillettes de sardines au whisky, crémeux de chou-fleur

Préparation 20 mn

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour les rillettes :

6 belles sardines en boîte

100 g de beurre demi-sel

2 c à s de whisky

30 g de crème

Le jus d'1/2 citron

Sel fin, poivre et fleur de sel

Pour le crémeux de chou-fleur :

200 g de chou-fleur

85 g de crème liquide

10 g de gros sel

1 trait de vinaigre de Xérès

3 c à s d'huile d'olive

1 brin de coriandre

Pour les melbas :

6 tranches de pain de mie

50 g de beurre clarifié

Préparation des rillettes de sardines :

Écraser à la fourchette les sardines égouttées (j'ai retiré la peau et les arêtes). Les mixer avec le beurre demi-sel, le jus de citron et le whisky. Batta la crème avec un fouet et l'ajouter délicatement au mélange. Assaisonner.

Préparation du crémeux de chou-fleur :

Détailler les sommités du chou-fleur, éliminer les parties dures et en réserver 4. Cuire les autres à l'eau bouillante salée. Quand elles sont tendres, les égoutter et les mixer très finement, puis ajouter 40 g de crème liquide, battre les 45 g restants en chantilly avec un fouet et les ajouter au mélange.

Préparation des melbas :

Couper les tranches de pain de mie en 2 dans l'épaisseur puis découper des ronds avec un verre ou un emporte-pièce. Les badigeonner de beurre clarifié avec un pinceau, ne surtout pas mettre trop de beurre sinon les melbas seront trop gras. Poser les melbas beurrés sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson en silicone ou de papier sulfurisé, poser une deuxième feuille de

cuisson sur le dessus des melbas et recouvrir avec une autre plaque de cuisson, pour éviter la déformation des melbas à la cuisson. Enfourner 5 mn à four préchauffé à 180° (il m'a fallu 11 mn). Sortir les melbas du four et les laisser refroidir sur une grille.

La présentation à faire au dernier moment :

Poser un melba au centre des assiettes, garnir de rillettes de sardines, poser un melba dessus, garnir de crémeux de chou-fleur et terminer par un autre melba. Couper les sommités de chou-fleur réservées en fines tranches ou en petits morceaux et les assaisonner avec la vinaigrette faite avec l'huile d'olive et le vinaigre de Xérès. Déposer cette salade sur les derniers melbas et décorer avec des pointes de coriandre.

Il est également possible de faire la recette avec des sardines fraîches, dans ce cas, lever les filets des sardines et les poêler quelques instants dans de l'huile d'olive puis poursuivre la recette comme indiqué.

J'ai préféré mettre la vinaigrette sur le tour de l'assiette pour garder la blancheur du chou-fleur et avoir une plus belle présentation, d'ailleurs sur la photo du livre les sommités de chou-fleur n'étaient pas assaisonnées avec la vinaigrette. J'ai mis en premier les rillettes de sardines, contrairement à ce qui était indiqué dans le livre, car elles sont plus denses et donc plus lourdes, et les mettre en second aurait écrasé le crémeux de chou-fleur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>