

Brochet au Four à la Sauce Mousseline

Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BROCHET	1 beau
- FARINE	
- BEURRE DE CUISSON	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- BEURRE	250g
- SEL	
- POIVRE	
- EAU	
- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe fouettée

Recette:

- Farine les morceaux de brochet.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre de cuisson.
- Préchauffez le four sur 170°C.
- Ajoutez une noisette de beurre sur chaque morceaux de brocher, couvrez le plat et encournez pendant 40 minutes. Retournez-les régulièrement.

Pour la mousseline:

- Fouettez les jaunes d'oeufs avec 2 c. à soupe d'eau froide
- Faites-les chauffer (chaud mais pas bouillant) en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange s'épaississe
- Retirez du feu et incorporez peu à peu le beurre en maintenant la sauce chaude en la remettant sur le feu
- Assaisonnez et, au moment de servir, joignez le jus de citron

Servez le brochet nappé de sauce.