



## POT AU FEU DE NOËL AU CHAMPAGNE

### Pour 4 personnes :

- 4 quenelles de brochet, 1 pot d'œufs de saumon
- 2 pavés de saumon sans la peau
- 4 tranches de saumon fumé
- 12 écrevisses surgelées
- 1 bouteille de champagne,
- 20 cl de crème
- 2 poireaux,  $\frac{1}{2}$  botte de ciboulette, sel et poivre

Laver et ébouillanter les poireaux pendant 10 mn. Les égoutter. Pocher les quenelles 5 mn dans le champagne frémissant, puis égoutter.

Couper les pavés de saumon en cubes en ôtant les arêtes. Faire cuire les écrevisses et les cubes de saumon 3 mn dans le champagne. Egoutter. Ajouter la crème dans le champagne, puis faire réduire 10mn à feu vif, saler et poivrer.

Détailler les poireaux dans la longueur en filaments. Découper les quenelles en tronçons, le saumon fumé en autant de bandelettes, puis entourez-en les tronçons de quenelles, maintenir le tout avec un filament de poireau.

Faire cuire 5 mn le reste de poireaux dans le champagne. Au moment de servir, réchauffez-y tous les autres ingrédients. Répartir dans des caquelons individuels avec le champagne de cuisson, parsemer d'œufs de saumon et de ciboulette ciselée.

Nicole Loctin anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les

faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!

Adresse de Nicole : 190, chemin des Fourneaux Belmont d'Uriage- 38410 St-Martin d'Uriage.