

Gratin vert de quenelles de brochet, crème de courgettes et basilic, accompagné de Beaujolais blanc

Une recette de Sonia Ezgulian
Un accord mets & vin de Damien Gateau

Plat principal pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Les ingrédients

4 quenelles de brochet

3 petites courgettes vertes

25 cl de crème fleurette de Bresse

12 feuilles de basilic

Sel fin et poivre du moulin

La recette

Taillez les courgettes en cubes et plongez-les 6 minutes dans de l'eau bouillante salée. Dans le blender, mixez les deux tiers des courgettes préalablement égouttées et refroidies dans de l'eau glacée, 8 feuilles de basilic, une louche de bouillon de cuisson. Passez le velouté de courgettes à travers une passoire fine pour obtenir un velouté très lisse.

Incorporez la crème dans le velouté, rectifiez l'assaisonnement. Versez le velouté dans un plat allant au four et déposez les quenelles. Parsemez de dés de courgettes restants. Enfourez le plat 20 minutes à 180°C.

Le vin

Pour accompagner cette recette, le sommelier Damien Gateau conseille un Beaujolais Blanc « Classic » de 2013 – du Domaine des Terres Dorées chez Jean-Paul Brun.

Bonne dégustation et bon voyage !