

# Pavé de poisson – endives & mousse à la ch'ti

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pavés de poisson
- La mousse
  - Une bouteille de ch'ti
  - 2 échalotes émincées
  - 2 dl de bouillon de volaille
  - 1 dl de vin blanc
  - 1 dl de crème fraîche
  - 1 branche de céleri vert
- Les endives
  - 8 endives
  - 1 cuillère à soupe de chicorée liquide
  - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
  - 20 gr de beurre
  - 1 cuillère à soupe de sucre cristallisé de canne
  - Sel et poivre



## Préparation

### La mousse

1. Réduire de moitié les échalotes, le vin blanc et la bière
2. Ajouter le bouillon et réduire à nouveau de moitié
3. Ajouter la crème et porter à ébullition
4. Rectifier l'assaisonnement
5. Tenir au chaud

### Les endives

1. Parer les endives et enlever le milieu
2. Fondre le beurre et l'huile dans une casserole
3. Ajouter les endives
4. Assaisonner
5. Verser la chicorée liquide et 1 dl d'eau
6. Porter à ébullition
7. Cuire à feu doux pendant environ 30 minutes
8. Egoutter
9. Placer dans un plat pour le four
10. Saupoudrer de sucre
11. Mettre au four chaud et caraméliser légèrement

### Le poisson

1. Parer les 4 pavés
2. Placer sur une feuille de cuisson beurrée
3. Saler et poivrer
4. Vaporiser d'eau
5. Recouvrir d'une deuxième feuille de cuisson
6. Chauffer le four à 200°
7. Placer le poisson et cuire environ 5 minutes

Servir avec un Cheverny blanc (80% Chardonnay, 20% Sauvignon)