

LE FILET DE SANDRE DU TROPHÉE DES FRÈRES HAEBERLIN  
RECETTE POUR 8 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

### Mousseline de Sandre

- 12gr sel
- 12gr sucre
- 300gr sandre
- 1cl Cognac
- 70gr crème épaisse
- 2 œufs
- 50gr beurre fondu

### Fumet Sandre

- 1/2 fenouil
- 1/2 branche de céleri
- 4 champignons de Paris
- 1 feuille laurier

### Nouilles

- 267gr farine
- 5gr sel
- 125gr jaune d'œuf
- 12.5gr huile d'olive
- 35gr eau
- 30gr beurre en parcelles (finition)

### Champignons

- 1 citron
- 5 champignons
- 10gr beurre demi-sel

### Braisage

- 5 champignons
- 2 échalotes
- 2 litres Riesling
- gros sel et poivre
- fumet

### Quenelles

- mousseline sandre
- 2 pochons de sauce
- 6 pistils de safran
- 5 grenouilles
- 40gr anguille fumée
- 15gr beurre
- 1 gousse d'ail
- 6 feuilles persil

### Sauce

- 75cl Riesling
- 25cl Noilly Prat
- 300gr échalote
- 200gr champignon
- 2 tomates
- 50cl fumet sandre
- 50cl crème
- 8 grains poivre blanc mignonette

### Tuiles

- 150gr farine
- 100gr blanc d'œuf
- 10gr beurre demi sel fondu

### Légumes

- 250gr choucroute
- 1/2 oignon
- 15gr saindoux
- 7cl Riesling
- 2gr sel
- 1/2 gousse ail
- 1 feuille laurier
- 4 bais genièvre
- 4 graines coriandre
- 4 graines poivre blanc
- 6 belles feuilles chou vert
- 10 beaux radis
- 10gr beurre demi-sel
- 6cl Gin

### Chapelure

- 2gr persil
- 40gr chapelure
- 1 gousse d'ail



LE FILET DE SANDRE DU TROPHÉE DES FRÈRES HAEBERLIN  
RECETTE POUR 8 PERSONNES

## PRÉPARATION

1. Gratter le premier sandre et fileter le deuxième pour réaliser la mousseline des quenelles.
2. Lancer la réduction de sauce et le fumet.
3. Disposer le sandre dans la poissonnière avec la garniture.
4. Cuire la choucroute bien pressée avec la garniture et le vin.
5. Réaliser la pâte à nouille et la réserver au réfrigérateur.
6. Passer le fumet de poisson après environ 20 minutes de cuisson.
7. Désosser et sauter les grenouilles avec la persillade et tailler l'anguille fumée en brunoise.
  
8. Réaliser la farce mousseline : mixer le poisson seul en premier, ajouter l'assaisonnement et les œufs et mixer à nouveau. Terminer en ajoutant la crème et le beurre fondu et mixer légèrement. Passer à tamis.
9. Cuire le sandre. Environ 50min à 110°C sondé à 42°C à cœur.
10. Terminer la sauce et la passer au chinois étamine.
11. Mouler les cuisses de grenouille et les anguilles dans des petits dômes et les couvrir de sauce à hauteur. Congeler.
  
12. Tourner les radis et tailler les feuilles de chou vert.
13. Façonner les nouilles.
14. Cuire les feuilles de chou à l'eau bouillante salée et glacer les radis.
15. Réaliser les rouleaux de choucroute à l'aide de film alimentaire.
16. Réaliser l'appareil à crackers.
17. Finir les quenelles en disposant la mousseline autour des petits dômes congelés.
18. Cuire les quenelles à l'eau.
19. Etaler l'appareil à crackers sur des plaques silicone et cuire au four.
20. Cuire les quenelles à l'eau bouillante salée.
  
21. Commencer à dresser les légumes sur le plateau.
22. Vérifier la cuisson du sandre et dresser.
23. Dresser la sauce en saucière.
24. Cuire les nouilles pendant la découpe du sandre.

UN GRAND MERCI  
ET À TRÈS BIENTÔT !

**LA CASSEROLE**

24 RUE DES JUIFS  
67000 STRASBOURG  
T. 03 88 36 49 68

