

LES CROMESQUIS DE MORUE DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-cromesquis-beignets-morue/>

Une recette de Jean-François Piège, le Cromesquis de Brandade de Morue est un beignet de petite taille, avec une fine épaisseur croustillante qui renferme un cœur moelleux, un vrai délice servi en apéritif

Chef : Jean-François Piège

Temps de préparation : 1 H

Temps de cuisson : 5 Minutes

Temps de repos : 12 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Espagnole

Plats : Friture De Morue, Hors D'œuvre, Poisson

Ingrédients

Pour 600 g de morue

600 grammes de Morue Salée

200 grammes de Lait 19,2 Centilitres/192 Millilitres

200 grammes de Crème Liquide 35% 20 Centilitres/200 Millilitres

1/2 Anis Étoilé

1/2 Tête d'Ail

1 Brindille de Romarin

1 Piment d'Espelette

10 Feuilles de Gélatine

*Panure

Un peu de Chapelure

Un peu de Blancs d'Oeuf

*Friture

De l'huile de friture

Pour 500 g de morue

500 grammes de Morue Salée

166,6 grammes de Lait 15,99 Centilitres/159,94 Millilitres

166,6 grammes de Crème Liquide 35% 16,66 Centilitres/166,6 Millilitres

0,4 Anis Étoilé

LES CROMESQUIS DE MORUE DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

0,4 Tête d'Ail

0,8 Brindille de Romarin

0,8 Piment d'Espelette

8,3 Feuilles de Gélatine

*Panure

Un peu de Chapelure

Un peu de Blancs d'Oeuf

*Friture

De l'huile de friture

Pour 300 g de morue

300 grammes de Morue Salée

100 grammes de Lait 9,6 Centilitres/96 Millilitres

100 grammes de Crème Liquide 35% 10 Centilitres/100 Millilitres

1/4 Anis Étoilé

1/4 Tête d'Ail

1/2 Brindille de Romarin

1/2 Piment d'Espelette

5 Feuilles de Gélatine

*Panure

Un peu de Chapelure

Un peu de Blancs d'Oeuf

*Friture

De l'huile de friture

Pour 1 kg de morue

1 kilogramme de Morue Salée

333,3 grammes de Lait 32 Centilitres/319,97 Millilitres

333,3 grammes de Crème Liquide 35% 33,33 Centilitres/333,3 Millilitres

0,8 Anis Étoilé

0,8 Tête d'Ail

1,6 Brindilles de Romarin

1,6 Piment d'Espelette

16,6 Feuilles de Gélatine

*Panure

Un peu de Chapelure

Un peu de Blancs d'Oeuf

*Friture

De l'huile de friture

Instructions

LES CROMESQUIS DE MORUE DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

La morue

On a besoin de Morue Salée : nom donné au cabillaud lorsqu'il est salé et séché

Question qui n'est pas si bête : Pourquoi saler la morue puis la dessaler ? Pourquoi ne pas utiliser de cabillaud non salé ?

- D'abord parce que les recettes à base de morue ont été élaborées à une lointaine époque quand on ne pouvait pas réfrigérer : la salaison permet de conserver le cabillaud
- D'autre part, la salaison du cabillaud change sa composition chimique, sa texture et son goût : on n'obtient pas le même goût quand on prend du cabillaud non salé : la morue déssalée apporte une saveur particulière

1. Il faut déssaler la Morue Salée (600 g) pour la cuisiner : cela consiste à la tremper dans de l'eau claire, ce qui va absorber le sel. Cela prend quelques heures : à faire la veille.
2. Pour déssaler la Morue Salée, on a déjà vu la méthode : voir ICI
3. Une fois déssalée, la Morue Salée peut être découpée en petits morceaux, puis réservée
4. Hydrater et ramollir les Feuilles de Gélatine (10) dans de l'eau très froide (En été, j'ajoute des glaçons à l'eau pour qu'elle reste très froide)
5. On place dans une casserole: la Morue Salée (600 g), le Lait (200 g ou 19,2 Centilitres/192 Millilitres), la Crème Liquide 35% (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres), l'Anis Étoilé (1/2), Les gousses d'ail épluchées et entières : il suffit d'éplucher la Tête d'Ail (1/2), pas besoin d'émincer les gousses, la Brindille de Romarin (1), le Piment d'Espelette (1) (en fait j'utilise plutôt de la poudre de piment d'espelette)
6. Porter à ébullition
7. Une fois porté à ébullition, réduire le feu et cuire à frémissement 10 minutes
8. Séparer les ingrédients: Retirer la Morue Salée (600 g) et réserver
9. Filtrer avec une passoire et ne garder que le liquide
10. Jeter ce qui reste dans la passoire (l'ail et le reste)
11. Ajouter les Feuilles de Gélatine (10) ramollies dans le liquide encore chaud (sinon la gélatine ne prendra pas)
12. La gélatine ramollie se dissout très vite dans le liquide chaud
13. Transférer ce liquide dans un robot à lame ('robot coupe') et ajouter la Morue Salée
14. Mixer afin d'obtenir un appareil homogène
15. Parfois, j'utilise un blender car je trouve que cela mixe plus finement

Les moules

16. Pour la recette, Jean-François Piège recommande d'utiliser des moules en silicone, avec des empreintes en forme de demi-sphère : Mes moules ont des empreintes de 3 cm de diamètre
17. Verser dans les empreintes des moules. On peut verser directement du blender ou utiliser une cuillère
18. Racler à l'aide d'une spatule coudée afin d'aplanir et de retirer l'excédent
19. Puis placer au congélateur, pendant au moins 2 heures, afin de bloquer : On cherche à complètement figer la pâte

Montage des cromesquis

LES CROMESQUIS DE MORUE DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

20. Après ce temps, la pâte a complètement figé : on peut démouler facilement
21. Pour assembler les cromesquis, on va faire fondre légèrement la surface plane : pour cela, j'utilise une plaque électrique : on peut également utiliser une poêle chauffée (mais à faible température)
22. Faire fondre 2 ?demi? cromesquis très brièvement
23. Quand je dis très brièvement, cela prend environ 2 secondes, le temps qu'une fine couche fonde?
24. Puis on presse 2 ?demi? cromesquis qui vont coller l'un à l'autre
25. Avec un doigt, lisser l'excédent de pâte fondue autour du cromesquis, afin de lui donner une forme de sphère
26. Puis on dépose les cromesquis formés dans leur moule
27. Remarquez que je place l'arête ou la ?jointure? à la verticale
28. Puis placer les moules sur une plaque et réserver au congélateur afin de figer les cromesquis (la surface qu'on a fait fondre doit figer), pendant environ 10 minutes

La panure

29. On a besoin de Chapelure et de Blanc d'Oeuf
30. Sortir les cromesquis du congélateur
31. Enrober les cromesquis de Blanc d'Oeuf ...
32. ... puis enrober de Chapelure
33. Les cromesquis sont prêts !
34. Une astuce que j'ai appris à l'école Bocuse, vous obtiendrez un meilleur résultat si vous placez au frais, puis recommencez d'enrober de blancs et chapelure pour une deuxième couche

Friture

35. Faire chauffer l'huile de friture
36. Utiliser une écumoire araignée (écumoire à gros trous)
37. Faire frire les cromesquis : ne pas les jeter afin d'éviter les projections ! Utiliser une écumoire araignée (écumoire à gros trous)
38. Attention : Si l'huile n'est pas assez chaude, les cromesquis éclateront...
39. Quand les cromesquis remontent en surface, ils sont cuits
40. Récupérer les cromesquis cuits avec l'écumoire araignée, et poser sur des serviettes en papier