

LES CROMESQUIS DE MORUE DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

La Recette

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

Une recette inspirée 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 : Hors D'œuvre, Poisson,

Ingrédients

Pour 600 g de morue

600 grammes de Morue
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
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

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

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 : 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 a une saveur particulière

Déssalage

On doit faire déssaler la Morue avant de commencer la recette : cela prend un jour entier.

Pour les instructions, c'est ICI

1. On commence par 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)
2. On place dans une casserole: la Morue (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)
3. On porte à ébullition
4. Une fois porté à ébullition, réduire le feu et cuire à frémissement 10 minutes
5. Séparer les ingrédients: Retirer la Morue (600 g) et réserver
6. Filtrer avec une passoire et ne garder que le liquide
7. Jeter ce qui reste dans la passoire (l'ail et le reste)
8. Ajouter les Feuilles de Gélatine (10) ramollies dans le liquide encore chaud (sinon la gélatine ne prendra pas)
9. La gélatine ramollie se dissout très vite dans le liquide chaud
10. Transférer ce liquide dans un robot à lame ('robot coupe') et ajouter la Morue
11. Mixer afin d'obtenir un appareil homogène
12. Parfois, j'utilise un blender car je trouve que cela mixe plus finement

Les moules

13. 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
14. Verser dans les empreintes des moules. On peut verser directement du blender ou utiliser une cuillère
15. Racler à l'aide d'une spatule coudée afin d'aplanir et de retirer l'excédent
16. Puis on place au congélateur, pendant au moins 2 heures, afin de bloquer : On cherche à complètement solidifier la pâte

Montage des cromesquis

17. Après ce temps, la pâte a complètement solidifié : on peut démouler facilement

LES CROMESQUIS DE MORUE DE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

18. 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 pas brûlante)
19. Faire fondre 2 ?demi? cromesquis très brièvement
20. Quand je dis très brièvement, cela prend environ 2 secondes, le temps qu'une fine couche fonde?
21. Puis on presse 2 ?demi? cromesquis qui vont coller l'un à l'autre
22. Avec un doigt, lisser l'excédent de pâte fondue autour du cromesquis, afin de lui donner une forme de sphère
23. Puis on dépose les cromesquis formés dans leur moule
24. Remarquez que je place l'arête ou la ?jointure? à la verticale
25. Puis placer les moules sur une plaque et réserver au congélateur afin de solidifier les cromesquis (la surface qu'on a fait fondre doit solidifier), pendant environ 10 minutes

La panure

26. On a besoin de Chapelure et de Blancs d'Oeuf
27. Sortir les cromesquis du congélateur
28. Enrober les cromesquis de Blancs d'Oeuf ...
29. ... puis enrober de Chapelure
30. Les cromesquis sont prêts !

Friture

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