

Marmelade de maquereaux aux olives et pignons, sur croquants aux noix

Préparation 25 mn

Cuisson 45 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 lisettes ou 2 beaux maquereaux levés en filets

1 échalote

150 g de chèvre doux

15 cl de crème liquide bien froide

3 c à s de ciboulette hachée

50 g de pignons grillés à sec

50 g d'olive de Nice + des olives pour la déco

3 c à s de vinaigre de Xérès

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Thym

Brins de ciboulette pour la déco

Pour les croquants :

200 g de farine

150 g de poudre de noix

25 g de noix concassées

3 oeufs

1 c à c de levure chimique

2 c à s de romarin finement haché

Sel et poivre

Préparation des croquants aux noix :

Mélanger dans un saladier la farine avec la poudre de noix et les noix concassées, la levure, le romarin, sel et poivre. Ajouter les oeufs battus et mélanger pour obtenir une boule de pâte. Partager cette boule en 2 portions et former des rouleaux de 4-5 cm de diamètre. Les enfourner sur une plaque à four préchauffé à 180° pendant 25 mn environ (suivant le four). Les sortir du four et les laisser refroidir., puis les découper en diagonale en tranches de 1 cm d'épaisseur. Poser ces tranches sur un plaque de four et les faire dorer 8 à 10 mn en les retournant une fois. Les laisser refroidir sur une grille.

Préparation de la marmelade de maquereaux :

Baisser la température du four à 120°. Ôter les arêtes des lisettes ou des filets de maquereaux , les poser sur un plaque à four, arroser avec

l'huile d'olive, saler et poivrer, saupoudrer de thym et enfourner 8 mn, ils doivent être mi-cuits. Une fois refroidis les couper en diagonale. Dans un saladier mélanger le chèvre doux, la ciboulette, le vinaigre, les pignons grillés, l'échalote hachée, les olives dénoyautées et coupées en 2, et incorporer la crème liquide bien froide montée en chantilly. Ajouter enfin les morceaux de poisson (vous pouvez en réserver quelques uns pour la déco) . Mélanger délicatement et réserver au frais.

Au moment du service , mettre de la marmelade sur les croquants et déguster avec une salade de mesclun à l'huile d'olive et vinaigre balsamique si vous les proposer en entrée, pour l'apéritif pas de salade.

J'avais réservé quelques morceaux de filet de maquereau pour la décoration mais ce n'est pas obligatoire, dans la recette tous les morceaux sont incorporés à la marmelade. J'ai aussi décoré avec une olive de Nice entière sur chaque croquant ainsi que d'un brin de ciboulette.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>