

# Ingrédients

pour 4 personnes

- 600g de joues de Légine

## Pour la farce

- 200g de chair de poisson blanc
- 100g de crème fraîche
- 1 blanc d'œuf
- ¼ de combava,
- ½ jus de citron
- Sel fin, poivre du moulin
- Velouté
- 1 dl de vin blanc
- 100g de crème fraîche

# Joues de Légine farcies au velouté de combava

## Préparation

Parer les joues (les choisir calibrées) en leur donnant une forme arrondie, ouvrir en portefeuille, assaisonner et réserver.

Préparer la farce : mixer la chair de poisson (parée et désarêtée) au robot coupe, ajouter à froid la crème liquide, puis le blanc d'œuf, le combava râpé, le jus de citron. Assaisonner, réserver au frais (ceci est une farce mousseline en cuisine).

Montage : Déposer à l'intérieur de la joue une cuillère à café pleine de farce mousseline. Bien refermer et lisser le devant de la joue.

Cuisson : à la vapeur 10 à 15 minutes .

Préparer le velouté, faire réduire le vin blanc de moitié, ajouter le combava râpé et la crème fraîche, réduire à la nappe.

## Présentation

Dresser sur un plat, napper de velouté, servir avec des légumes vapeur ou purée de légumes ou du riz. Dresser les brochettes sur du riz, servir tiède.

