

5 salles  
100 couverts

# La Mignardise

28, rue Stanislas - Nancy

**DELICAT**



**Recette pour 8 personnes :**  
Faire lever en filet par le poissonnier un omble chevalier de 1,2kg.  
Désarêter puis cuire à la vapeur 7 à 8 mn.  
**Cuire les moules de Bouchot (1kg)**, lavées avec 1dl de vin blanc sec et 50g d'échalotes, puis les decoquiller. Préparer 0,5l de gelée.  
**Réaliser une brunoise de légumes** (petits dés de 5mm) avec 100g de céleri, 100g de carottes et 100g de navets. Laver ces légumes taillés et les cuire 5mn au beurre (25g) doucement et sans coloration.  
**Réaliser une pâte à crêpes :** faire une fontaine avec 250g de farine tamisée. Disposer au centre de cette fontaine 2 œufs et 5dl de lait. Mélanger du centre vers l'extérieur puis passer au tamis ou chinois. Ajouter une pincée de sel et une pointe d'huile d'olive. Cuire les crêpes les plus fines possible avec 50g de beurre ou à défaut 1dl d'huile.  
**Réaliser l'huile de pistache :** ajouter à votre huile de pistache 50g de julienne de truffes et 5cl de vinaigre balsamique.

#### Monter la terrine :

prendre une terrine rectangulaire. Tailler les crêpes de la forme de la terrine. Disposer au fond une couche de crêpes puis une fine couche d'omble chevalier. Parsemer de brunoise de légumes, de moules de bouchot et napper de gelée. Refaire cette opération trois fois.

Laisser prendre au réfrigérateur 1h puis démouler la terrine. Tailler en tranches de 2cm d'épaisseur et dresser. Disposer autour de la vinaigrette de pistache, des graines de pistache et de tomates confites ainsi que de petites quenelles de mayonnaise légèrement tomate et parfumée au Cognac.



Didier Metzeldard

Millefeuilles de crêpes à l'omble chevalier et aux moules de bouchots à l'huile de pistache et sa Julienne de truffes