



Féras froides, mousse au raifort

Pour 4 personnes: 2 féras de 300 g environ chacune, 2 dl de vin blanc, 2 dl d'eau, sel, romarin, sauge, poivre noir, 1 oignon.

Garniture: olives, cornichons et rondelles d'œuf.

Mousse: 3 c. à soupe de séré à la crème, 1 c. à thé de moutarde, un peu de jus de citron, 1 prise de sel, 1 morceau de raifort (60 g env., doser selon goût), 1 pomme aigre, 1 ½ dl de crème fouettée.

Faire tirer quelques heures les herbes (mises de préférence dans une boule à thé), l'oignon, les goûts et le vin blanc dans 2 l d'eau, puis faire cuire à gros bouillons 15 min env. Retirer du feu et mettre les féras 10 min, sans cuire (les féras sont ainsi cuites sans risque de se défaire). Sortir les poissons; enlever soigneusement la peau et les arêtes et dresser sur le plat de service en garnissant avec les olives, les cornichons et les tranches d'œuf. Peuvent, selon goût, être couvertes de gelée.

Pour la mousse: mélanger le séré, la moutarde, le jus de citron et une pincée de sel. Râper le raifort (quantité selon goût) ainsi que la pomme et bien mélanger le tout. Garder au frais une heure env. et ajouter la crème battue avant de servir.