



**Biscuit de brochet et lotte du lac,  
jus d'oignons grillé, mélisse et  
lierre terrestre**

**Biscuit de brochet et lotte du lac, jus d'oignons  
grillé, mélisse et lierre terrestre, une recette  
signée Emmanuel Renaut chef triplement étoilé**

# du restaurant Flocons de Sel à Megève (74) au cœur du massif du Mont-Blanc.



Biscuit de brochet et lotte du lac, jus d'oignons grillé, mélisse et lierre terrestre © Anne-Emmanuelle Thion

## Ingrédients

0,3 kg de chair de brochet  
2 œufs  
70 g de crème liquide  
12 g de sel  
12 g de sucre  
350 g de crème  
1 cl d'armagnac  
60 g de beurre  
½ litre de bouillon de légumes  
1 cuillère d'hibiscus  
50 g de beurre  
4 fines tranches de pain de mie (taillé machine à jambon 2 millimètre)  
50 g de beurre clarifié  
1 botte de mélisse **Jus d'oignons**  
2 oignons  
½ litre bouillon des légumes  
250g beurre  
Sucre PM  
Sel PM

## Préparation :

Dans un cutter, mixer la chair de brochet avec le sel et le sucre.  
Ajouter les œufs la crème liquide, l'armagnac et le beurre fondu chaud. Laisser 2 minutes pour que la farce chauffe puis passer au tamis.  
Mettre la farce dans un cadre et cuire à la vapeur 15 minutes à 80°C puis refroidir.

Tailler des rectangles de farce et des rectangles de pain de la même dimension.

Poser la farce sur le pain et les toaster au beurre clarifié.

Réserver au four tiède à 90°C.

### **Jus d'oignons**

Émincer les oignons puis les colorer avec une cuillère à soupe de beurre, quand les oignons arrivent à coloration brune ajouté une pincée de sucre pour les caraméliser. Ensuite mouiller avec le bouillon de légumes, laisser cuire 45 minutes.

Passer au chinois, monter le bouillon au beurre et rectifier et infuser la mélisse.

### **Flocons de Sel**

<https://www.floconsdesel.com/fr/>

## **RELIRE**

[Video Edouard Loubet et Olivier Nasti signent le menu de l'amitié](#)