VOL-AU-VENT DEL GOURMET

Ingredienti per 4 persone:

Per il vol-au-vent:

- una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- farina per stendere la pasta,
- un uovo.

Per il fumet di pesce:

- le teste, le lische e le code delle quattro sogliole (usate per il ripieno),
- 300 g di ritagli di altro pesce,
- una grossa cipolla,
- una carota,
- un rametto di timo,
- una foglia di alloro,
- qualche ciuffo di prezzemolo,
- uno spicchio d'aglio,
- il succo di mezzo limone,
- mezzo litro di vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Per il ripieno:

- 200 g di champignons,
- il succo di mezzo limone,
- 80 g di burro,
- quattro scalogni,
- quattro sogliole,
- sale,
- pepe,
- otto conchiglie Saint Jacques surgelate,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 20 g di farina,

- 100 g di panna (del tipo per cucinare),

- una presa di paprica,

- un pizzico di pepe di Caienna.

Fate scongelare la pasta sfoglia e le conchiglie Saint Jacques a temperatura ambiente.
Preparate il fumet di pesce: lavate e sgocciolate le teste e gli altri avanzi di pesce; sbucciate la cipolla e tagliatela ad anelli; raschiate la carota e tagliatela a rondelle; lavate le erbe aromatiche e infine sbucciate l'aglio.
Disponete tutti questi ingredienti in una casseruola larga e bassa, aggiungete il succo del limone, il vino bianco e mezzo litro di acqua; salate e pepate.
Portate ad ebollizione e fate cuocere, a fiamma bassa, per circa 30 minuti.
Pulite con cura gli champignons, lavateli, asciugateli, taglia teli a fettine e irrorate queste ultime con il succo del limone.
Fate fondere in un tegame 30 g di burro, mettetevi gli champignons e lasciateli stufare per 10 minuti, a fuoco dolce.
Tritate gli scalogni; lavate i filetti di sogliola, salateli, pepateli e arrotolateli, fermandoli con del refe incolore.
Stendete sulla spianatoia infarinata la pasta sfoglia ormai scongelata e ricavatevi 2 dischi di 20 cm di diametro, usando un tagliapasta dentellato; in uno di questi dischi praticate un'incisione con un tagliapasta di 16 cm di diametro, ottenendo così un anello e un disco più piccolo (quest'ultimo servirà come coperchio del vol-au-vent).
Inumidite la placca del forno, adagiatevi il disco, di pasta, e su questo appoggiate l'anello; spennellate i contorni con l'uovo leggermente sbattuto e poi con il dorso della lama di un coltello picchiettate la pasta formando delle righe incrociate; fate lo stesso sopra il disco più piccolo già disposto sulla placca accanto al vol-au-vent gigante.
Infilate la placca in forno e fate cuocere per 20 minuti, a 240 gradi.
Intanto passate al colino il fumet di pesce.
Mettete le conchiglie Saint Jacques ormai scongelate in una piccola casseruola; irroratele con un bicchiere di vino bianco e unite un quantitativo di fumet di pesce sufficiente a ricoprirle abbondantemente.
Portate ad ebollizione; poi abbassate la fiamma e fate cuocere a calore moderatissimo per 8 minuti.
Mettete gli scalogni tritati in precedenza, in una grande padella con 30 g di burro, adagiatevi i filetti di sogliola arrotolati e bagnateli con il restante fumet di pesce, lasciando cuocere a fiamma bassa per 10 minuti, senza far bollire il liquido.
Conclusa la cottura delle conchiglie, sgocciolatele dal liquido, conservando quest'ultimo; sgocciolate anche i filetti di sogliola tenendoli al caldo.
Mescolate i 2 fondi di cottura e fateli ridurre a fiamma viva, in modo da ottenere un bicchiere scarso di liquido.
Mettete questo liquido in una casseruolina, incorporatevi 20 g di burro lavorato con la farina, unite il restante vino bianco, la panna, la paprica, una presa di sale e il pepe di Caienna.
Ponete al fuoco e sbattete con una frusta fino a che la salsa si sarà legata e addensata.
A questo punto, immergete nella salsa le conchiglie Saint Jacques, i filetti di sogliola (privati del filo che li fermava) e gli champignons; lasciate scaldare tutto per qualche minuto a fiamma bassissima.
Togliete il vol-au-vent dal forno, disponetelo su un piatto di servizio caldo, riempitelo con il composto preparato e adagiatevi il coperchio.
Servite subito.