

CABILLAUD AVEC PANADE DE JAMBON

POUR 4 PERSONNES



FILET DE CABILLAUD

4 morceaux de filet de cabillaud de 130 g/pièce.

Faites mariner les filets avec du gros sel et mettez-les au frigo. Après 1 heure, rincez le sel et faites sécher. Faites frire le cabillaud dans une casserole chaude et versez dessus la panade. Cuisez au four ± 15 min. à 180 °C.

SAUCE DE CREVETTES

500 g de têtes de crevettes / 1 oignon, carotte, gousse d'ail et bâtonnet de céleri / 2 tomates mûres / 15 ml de concentré de tomates / laurier et thym / 1 rasade de cognac / 1 rasade de vin blanc sec / 800 ml de bouillon de poulet / 300 ml de crème (40 %).

Faites cuire à feu doux l'oignon, l'ail, la carotte et le céleri avec le thym et la feuille de laurier avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les têtes de crevettes et la purée de tomates et laissez un peu mijoter. Arrosez de cognac et flambez. Ajoutez les tomates et versez le vin blanc, le fond de poulet et la crème. Laissez bouillir 20 minutes, tamisez et continuez la cuisson pour 1/3.

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

300 g de pommes de terre (bintje) / 1 dl de crème / 100 g de beurre / poivre, sel et noix de muscade.

Faites cuire les pommes de terre épluchées dans l'eau légèrement salée. Égouttez-les en conservant 0,5 dl d'eau de cuisson. Réduisez en purée les pommes de terre. Assaisonnez les pommes de terre avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Réchauffez 1 dl de crème et rajoutez-la à la purée de pommes de terre avec l'eau de cuisson. Ajoutez du beurre. Remuez bien jusqu'à obtenir une purée légère. Pour un résultat encore plus onctueux, tamisez encore une fois finement la purée.

PANADE

50 g de beurre / 50 g de parmesan / 50 g de panko / 50 g de pignons de pin / persil frisé / jambon sec Jambon d'Ardenne.

Mixez les pignons de pin avec le persil. Ajoutez progressivement le parmesan, le panko, le beurre et le jambon d'Ardenne. Étalez la panade entre 2 couches de beurre et déposez-la au congélateur. Une fois durcie, vous pourrez facilement la couper en tranches.

FINITION

Dressez d'abord le jus de crevettes, rajoutez la mousseline et déposez ensuite le cabillaud par dessus.