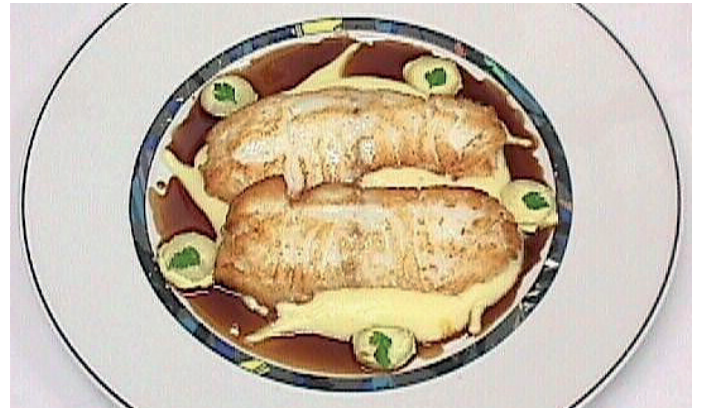


Morue fraîche à la purée d'Ail et au jus de viande

Ingrédients pour 4 personnes

1 filet de cabillaud de 400 g
180 g de pommes de terre bintje épluchées
80 g d'ail nouveau épluché et dégermée
3 petites pommes nouvelles
20 g de beurre
10 cl de crème
Beurre clarifié
20 cl de jus de viande (d'un précédent rôti)
Cerfeuil
Sel et poivre
Gros sel



Sur cette photo, le dressage est légèrement différent avec 2 escalopes de cabillaud par personne, mais la recette reste la même...

Mise en place

Prendre un beau filet de cabillaud sur peau.

Lui enlever toutes ses arêtes et le recouvrir de gros sel pendant 1 heure. Le dessaler 30 minutes à l'eau fraîche, le sécher et le réserver au frais dans un linge pendant 48 heures.

Tailler 4 escalopes égales de 80 g.

Pour faire la purée d'ail, blanchir les gousses d'ail 3 fois et les rassembler dans une même casserole avec les pommes de terre bintjes. Les cuire, les égoutter et les sécher au four avant de les passer au tamis fin.

Terminer la purée en ajoutant environ 10 cl de crème fraîche et le beurre. Rectifier l'assaisonnement

Eplucher et tailler les pommes nouvelles en cylindres de 2 cm de diamètre et les cuire à l'eau bouillante salée. Détailler ensuite ces cylindres en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur et les faire confire dans le reste de crème fraîche réduite. Il faut 3 rondelles par assiette, mais en prévoir un peu plus au cas où il y aurait de la casse.

Finition

Chauffer séparément la purée d'ail, les rondelles de pommes de terre confites et le jus de viande.

Poêler les escalopes de Morue fraîche au beurre clarifié à feu vif pour obtenir une belle coloration. Les égoutter sur un linge.

Dressage

Etaler la purée d'ail bien chaude dans le fond d'une grande assiette plate en formant d'abord un rond de 8 à 10 cm de diamètre que l'on étirera 3 fois à intervalle régulier.

Poser une escalope de morue au centre. Disposer 3 rondelles de pommes nouvelles autour ainsi que le jus de viande. Décorer avec une pluche de cerfeuil sur chaque rondelle de pomme de terre.

Conseil

Faire systématiquement un essai de goût avec un petit morceau de morue avant de tout cuire, car il est toujours possible que le poisson ne soit pas assez dessalé. Dans ce cas, dessaler de nouveau la morue ¼ d'heure à l'eau courante.

Saler très légèrement la purée d'ail et le jus de viande pour compenser le sel de la morue.