

Cabillaud en croûte de noisettes, fondue de poireaux aux raisins blonds, Rattes croustillantes, beurre blanc au fumet de poisson

Recette pour 4 personnes

Description

Filet de cabillaud rôti au four recouvert d'une croûte de noisettes. Accompagné de poireaux émincés et de jolis raisins blonds gorgés du beurre et du jus de cuisson. De belles petites pommes de terre Rattes rôties ornent le bord de l'assiette et le tout nappé d'une sauce beurre blanc au fumet de poisson.

L'astuce du chef

N'importe quel fruit sec peut remplacer votre noisette dans la chapelure. Attention de ne pas trop cuire vos poireaux, la texture changerait vraiment la qualité du plat. Vous pouvez tremper les raisins blonds la veille dans un bol d'eau froide toute la nuit. Le choix de la pomme de terre peut être varié. Pour l'accompagnement, je vous déconseille une purée, votre plat manquerait de textures.

Ingrédients

Morue en croûte de noisettes

- 4 Morceau(x) Pavé de morue (150g)
- 80 Gr Noisettes
- 65 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 4 Pincée(s) Sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre blanc
- 35 Ml Huile d'olive
- 4 Noisette(s) Beurre
- 1 Gousse(s) Ail haché

Fondue de poireaux, pommes de terre rattes

- 1 Unité(s) Poireau
- 25 Ml Beurre
- 30 Branche(s) Thym
- 125 Ml Vin blanc
- 75 Gr Raisins blonds
- 6 Unité(s) Pommes de terre ratte
- 50 Gr Beurre
- 35 Ml Huile de canola
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 3 Branche(s) Thym
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 6 Tour(s) de moulin Poivre blanc

Beurre Blanc (fumet de poisson)

- 75 Ml Concentré de fumet de poisson
- 75 Ml Vin blanc
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2.50 Gr Poivre noir concassé
- 375 Ml Beurre salé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Torréfiez les noisettes au four pendant environ 4-5 minutes, une fois refroidies, mettez-les dans un robot culinaire avec le panko, deux noisettes de beurre et une gousse d'ail haché. Réduire le tout en chapelure, réservez. Nettoyez le poireau puis émincez-le et gardez-le sur un linge pour qu'il s'égoutte. Plongez les raisins dans un bol d'eau tiède pendant 1 heure, puis égouttez-les sur le linge avec le poireau. Lavez les pommes de terre rattes et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Hachez l'ail et ciselez l'échalote. Coupez le beurre en petits cubes (beurre blanc).

Morue en croûte de noisettes

Dans un plat, versez de l'huile d'olive, disposez les pavés de morue, assaisonnez-les (sel, poivre, ail haché, noisette de beurre). Placez le plat dans le four pour environ 9 minutes. Sortez les morues du four puis recouvrez-les délicatement de leur croûte de chapelure à la noisette. Replacez les morues au four pour environ 5-6 minutes de plus.

Fondue de poireaux et Pommes de terre rattes

Dans une casserole, attendrir les poireaux à feu moyen dans le beurre et l'huile d'olive, ajoutez les raisins, salez, poivrez. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire à sec, réservez. Dans une casserole d'eau chaude salée, blanchir les pommes de terre rattes pendant 5 minutes. Égouttez-les et posez-les côté chair dans une poêle chaude avec un mélange huile et beurre, de manière à les dorer. Assaisonnez de sel et de poivre. Finissez la cuisson au four en y ajoutant l'ail et le thym, environ 10 min.

Beurre blanc

Dans une casserole, portez à ébullition le vin, le fumet de poisson et le vinaigre avec l'échalote, le poivre et le sel. Laissez réduire presque à sec (éventuellement vous pouvez passer au tamis à ce moment bien précis la préparation si vous ne voulez pas sentir les morceaux d'échalotes en bouche). Sur un feu doux, ajoutez petit à petit le beurre en morceaux en fouettant constamment. Attention de ne jamais amener cette préparation à ébullition. Rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Montage de l'assiette

Posez votre fondue de poireaux aux raisins blonds dans le fond de votre assiette creuse, déposez la morue sur le dessus et finalisez en mettant votre beurre blanc au fond tout autour de l'assiette. Déposez 3 demies rattes sur le côté de l'assiette. Effeuillez quelques feuilles de coriandre en décoration.

Bon appétit!