

Morue sous-vide à l'encre de seiche, mousse de paprika, rapinis à l'ail et purée de courge butternut au sirop d'érable

Recette pour 4

Description

Une technique de cuisson sous-vide qui vous permettra de surprendre vos amis, d'une part par la qualité de la cuisson et le *Look* ! que vous allez donner à votre poisson.

L'astuce du chef

Une cuisson dans une poêle, puis finir dans le four conventionnel pour la morue, c'est possible aussi.

Avec cette façon de faire, la morue ne prendra pas obligatoirement une couleur noire dû à l'encre de seiche.

Ingrédients

La Morue

- 4 Pavé(s) Filet de morue
- 75 Gr Beurre
- 3 Gr Encre de seiche
- 1 Cuil. à soupe Poudre d'ail

Mousse de paprika

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 2 Cuil. à soupe Paprika

Rapinis

- 2 Botte(s) Rapinis
- 75 Gr Beurre
- 2 Gousse(s) Ail

Purée de courge

- 1 Unité(s) Courge butternut
- 500 Ml Lait
- 500 Ml Eau
- 100 Ml Sirop d'érable

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Thermocirculateur** à **65 F°**

La Morue

Mélangez le beurre, l'encre de seiche et la poudre d'ail jusqu'à l'obtention d'un résultat homogène et bien noir.

Mettez la morue, dans un sac sous-vide avec 2 cubes de beurre à l'ail et encre de seiche.

Sous-videz et mettez dans le thermo circulateur à 65°F pendant 30 minutes.

Ensuite, sortez la morue du sac et poêlez-la dans un peu de beurre seulement pour croustiller la peau.

Mousse de paprika

Faites chauffer 100 ml de crème (tiède plus) juste de manière à faciliter l'absorption de la poudre de paprika, Mélangez ensuite la crème de paprika au reste de la crème.

Passez le tout dans un chinois étamine.

Ajoutez ensuite dans un siphon, mettre seulement deux cartouches, bien mélanger pour distribuer le gaz et réserver au frigo (couché sur une étagère idéalement) pour au moins une heure.

Rapinis

Assurez-vous qu'il n'y ait pas de terre ou autre sur le légume, passez-les sous un filet d'eau froide.

Blanchir les rapinis dans l'eau bouillante et salée pendant moins d'une minute, les transférer dans un bol d'eau glacée pour stopper la cuisson et préserver la belle couleur verte (chlorophylle).

Passez les gousses d'ail à la mandoline pour qu'elles soient bien fines et les rajouter dans un beurre moussant pour ensuite légèrement sauter les rapinis.

Purée de courge

Pelez et couper la courge en cubes, mettre dans une casserole et ajouter le lait et l'eau, cuire jusqu'à la cuisson complète de la courge (piquez à l'aide de la pointe de d'un couteau), transférez la chaire de courge cuite dans un Vitamix (sans le liquide de cuisson), assaisonnez de sel, poivre et le sirop d'érable, mélangez jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse.

Dressage

Mettre une belle virgule de purée de courge dans le fond de l'assiette, posez les rapinis dans le creux de la virgule, déposez dessus la morue,

Le tout couronné de la délicieuse mousse au paprika.

Bon appétit!