

Nage de cabillaud au curry doux, lait de coco et curcuma, mousseline de pommes de terre citronnée, perle du Japon

Recette pour 4

Description

Dégustez une nage pleine de goûts et de saveurs qui vous emmèneront en voyage.

L'astuce du chef

Aujourd'hui vous utilisez le Cabillaud, sachez que la plus part des poissons à chair blanche seront adéquat pour cette recette.

Ingrédients

Cabillaud

- 4 Unité(s) Pavé de cabillaud (150g)
- 1.50 Litre(s) Concentré de fumet de poisson

Nage (bouillon)

- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 16 Baies 3 poivres
- 3 Baies 3 poivres
- 1 Baies 3 poivres
- 500 Baies 3 poivres
- 40 Baies 3 poivres
- 17 Gr Féculé de maïs

Mousseline de pommes de terre

- 900 Gr Pommes de terre yukon gold
- 230 Ml Lait
- 50 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 4 Pincée(s) Sel

Garnitures et finitions

- 4 Cuil. à thé Oeufs tobiko
- 350 Gr Champignon shiitake
- 330 Gr Edamame (fèves de soya)
- 1 Branche(s) Coriandre fraîche
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Nage

Préparez le bouillon de volaille, le garder au chaud.

Mousseline

Épluchez les pommes de terre et les garder dans une eau froide.

Garnitures

Coupez la queue des Shiitakes, les faire revenir dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive. Assaisonnez.

Dans une eau bouillante, blanchir les edamame durant 5 à 8 minutes. Les égouttez, puis les éplucher entre vos doigts en les pinçant délicatement.

Nage

Ajoutez la pâte de curry, les feuilles de combava et la citronnelle. Laissez infuser hors du feu pendant 20 minutes.

Ajoutez le lait de coco et le curcuma, laissez encore mijoter 10 minutes.

Liez à la fécule la nage, allez-y petit à petit, vous pouvez toujours allonger avec de l'eau si nécessaire.

Rectifiez les assaisonnements au besoin.

Mousseline de pommes de terre

Coupez les pommes de terre en gros cube, cela vous permettra de régulariser la cuisson.

Plongez les cubes de pommes de terre dans une eau froide bien salée et porter le tout à ébullition.

Une fois la pomme de terre facilement transperçable avec la lame d'un couteau, les égoutter et les passer au moulin à purer (ou les piler au maximum).

Ajoutez le lait, le beurre et le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Montage et finitions

Dans une assiette creuse, voir un bol approprié, déposez un morceau de Cabillaud, ajoutez autour les Shiitakes et les edamame

Napez le tout d'une généreuse louche de nage, déposez quelques feuilles de coriandre.

Déposez une cuillère d'oeuf Tobiko, dans un petit bol à part, servez la purée avec quelques zestes de citron sur le dessus en finition

Bon appétit!