

Parmentier de morue, tombée de poireaux, réduction beurre Nantais, purée onctueuse de pomme Ratte

Recette pour 4 personnes

Description

Pièce de morue, pochée dans une réduction de fumet de poisson crémé et balsamique blanc. Présentée comme un parmentier, avec une tombée de poireau et purée onctueuse de pommes de terre Ratte.

Ingrédients

La morue

- 4 Morceau(x) Pavé de morue (150g)
- 0.50 Unité(s) Poireau
- 50 Ml Vin blanc
- Sel et poivre
- Beurre

Sauce beurre Nantais

- 75 Gr Échalote française
- 1 Cuil. à soupe Fumet de poisson
- 100 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 150 Ml Vin blanc
- 250 Ml Crème 35% à cuisson
- Sel et poivre
- Beurre

Purée de pommes de terre Ratte

- 175 Gr Pommes de terre ratte
- 250 Ml Lait
- 75 Gr Beurre
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

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

La morue

Placez les morceaux de morue au fond de votre plat qui va aller au four. Assaisonnez légèrement de sel et poivre. Ciselez finement vos poireaux. Dans une poêle chaude avec un peu de beurre, faites revenir vos poireaux ciselés, durant 3-4 minutes environ. Déglacez avec le vin blanc, puis baissez votre feu et laissez mijoter pour évaporer la totalité de votre liquide. Ensuite, recouvrez en totalité votre morue de cette tombée de poireaux.

Sauce beurre Nantais

Faites revenir légèrement les échalotes avec un peu de beurre. Déglacez avec le vin blanc, ajoutez le

vinaigre balsamique puis laissez réduire (vous allez obtenir une purée humide d'échalotes). Versez la crème, portez à ébullition et ajoutez la poudre de fumet de poisson. Rectifiez l'assaisonnement.

Purée de pomme Ratte

Lavez les pommes de terre à l'eau froide, mettez-les dans une marmite puis couvrir d'eau froide.

Portez la marmite à ébullition jusqu'à obtenir une chair tendre, vous devez être capable de les transpercer facilement à l'aide d'une pointe de couteau.

Égouttez-les, pelez-les, puis passez la chair de pommes de terre cuite dans un presse purée.

Portez à nouveau votre chair de purée de pommes de terre sur le feu, ajoutez le lait, mélangez sans cesse avec une cuillère en bois.

Hors du feu, finalisez en ajoutant le beurre, rectifiez l'assaisonnement.

Montage et finitions

Prenez votre plat avec la morue et les poireaux, versez dessus la sauce, complétez en étalant régulièrement la purée sur toute la surface.

Déposez ici et là des noisettes de beurre sur votre purée, placez le parmentier dans le four, de manière à obtenir une belle coloration, environ 15 minutes.

Bon appétit!