



DOS DE CABILLAUD POËLÉ AUX GIROLLES, CAROTTES FANES, COULIS DE PETITS-POIS ET KETCHUP, CROUSTILLE LARD SÉCHÉ DU LÉVEZOU

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,2 kg de cabillaud épais désarêté
- 2 bottes de carottes fanes
- 800 gr de girolles
- 1 botte de cébette
- 100 gr d'échalote
- Sel de Guérande
- Piment d'Espelette
- 6 tranches de jambon sec
- 100 gr de sucre
- 3 cl de sauce soja
- 80 gr de ketchup
- 200 gr de petit-pois frais
- 20 cl de crème
- 180 gr de beurre
- 5cl d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 1 botte de persil plat



Progression

Éplucher les carottes fanes et les tailler en sifflet.

Les mettre à cuire à l'anglaise, c'est-à-dire dans une grande quantité d'eau frémissante salée. Réserver.

Faire de même pour les cébettes.

Nettoyer les girolles, les couper en deux, et les faire sauter à l'huile d'olive bien chaude, les égoutter et les passer immédiatement au beurre fondu avec les échalotes ciselées, ail haché et le persil plat émincé. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Mettre les petit-pois à cuire également à l'anglaise.

Mettre la crème à chauffer et y verser les petit-pois cuits et laisser cuire à nouveau 5 à 8 minutes avant de les passer au blender, puis au chinois. Monter au beurre au dernier moment et mettre en pipette.

Mettre le jambon à sécher au four à 150°C entre 2 plaques pendant 30 minutes pour les maintenir bien à plat.

Dans une Russe (sauteuse), verser la sauce soja, le sucre, le ketchup et 2 cl d'huile de sésame et mettre en pipette.

Mettre une bonne noisette de beurre et de l'huile dans une poêle. Déposer les pavés de cabillaud dans le mélange bien chaud et mousseux et arroser régulièrement les pavés pour une cuisson uniforme. Rectifier l'assaisonnement à votre convenance.

Dressage

Dresser les assiettes avec les pavés de cabillaud, un dôme de girolles, les croustilles de jambon sur le dessus, puis les carottes et les cébettes tout autour.

Disposer tout autour de l'assiette des pointillés de coulis de petit-pois et de ketchup et servir immédiatement.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Chef consultant