



DOS DE CABILLAUD, PURÉE CRÉCY ET CRÈME DE RADIS ROSES

Ingrédients : pour 4 personnes

4 dos de cabillaud de 160 à 180 gr
20 gr de beurre
1 filet d'huile d'olive
Sel fin, poivre blanc
1 branche de thym
1 gousse d'ail écrasée

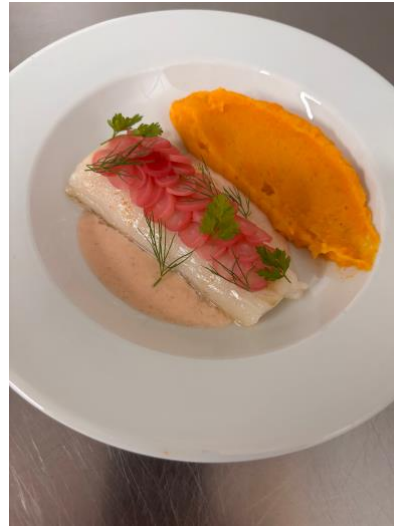
800 gr de carottes
200 gr de pommes de terre (type Bintje)
40 gr de beurre
10 cl de crème liquide
50 cl de fond blanc ou eau
1 oignon émincé
Sel et poivre
1 pincée de sucre

1 botte de radis roses
15 cl de crème liquide
1 échalote ciselée

Huile d'olive ou beurre noisette
Herbes fraîches (cerfeuil, aneth ou ciboulette)

10 gr de beurre
5 cl de vin blanc
Sel fin et poivre blanc

Quelques rondelles de radis en pickles



Progression

Éplucher et découper les carottes et pommes de terre en morceaux réguliers.
Faire suer l'oignon au beurre sans colorer, puis y ajouter les carottes et pommes de terre.
Mouiller avec le fond blanc à hauteur, ajouter une pincée de sucre et laisser cuire 25 minutes environ.
Égoutter, mixer et incorporer beurre et la crème chaude.
Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Laver les radis. Émincer les radis et l'échalote.
Faire suer l'échalote au beurre, puis ajouter les radis et déglacer au vin blanc.
Réduire légèrement, ajouter la crème et laisser cuire doucement 8 à 10 minutes. Mixer finement et passer au chinois.

Assaisonner le dos de cabillaud.
Faire chauffer une poêle avec huile et beurre. Faire colorer côté peau pendant 3 à 4 minutes. Ajouter ail et thym. Arroser régulièrement et finir la cuisson au four à 160°C pendant 4 à 6 minutes selon épaisseur.

La cuisson idéale : chair nacrée / Température à cœur 50-52°C.

Dressage

Déposer une quenelle (ou un trait) de purée Crécy dans le fond de l'assiette, poser le dos de cabillaud dessus ou à côté et jouter la sauce.
Poser quelques rondelles de radis en pickles et herbes fraîches sur le dessus et finir avec un filet d'huile d'olive ou beurre noisette.



Chef Stéphane COCAT
Mairie de Créteil (94)