

CABILLAUD DE SKAGEN POÊLÉ AUX ÉPICES, BORLOTTIS AU LARD ET AU PISTOU

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600 gr de coeur de cabillaud de Skagen
- 400 gr de borlottis
- 400 gr de basilic vert
- 4 dl d'huile d'olive
- 1 tomate
- 8 tranches de lard du Valais
- 2 dl de fumet de poisson (cf. recette)
- 4 pointes de couteau de curry de Madras
- 4 pointes de couteau de curry du Pakistan
- 1 pointe de couteau de safran
- 2 pointes de couteau de paprika fumé
- 1 pointe de couteau de poivre de Cayenne
- 1 pointe de couteau de 5 épices
- 1 pomme de terre
- 1 échalote ciselée
- 1 gousse d'ail en purée
- 10 gr de beurre d'ail
- ½ dl de crème montée
- ½ dl de crème liquide (35% de MG)
- 1 dl de Noilly Prat
- ½ botte de ciboulette finement ciselée
- Sel

Préparation:

Tailler 4 pavés de cabillaud de 120 gr pièce. Les arrondir et réserver les parures. Ecosser les borlottis, les mettre à cuire, les peler. Monder la tomate, l'épépiner et la tailler en petits dés. Faire un pistou avec le basilic en gardant 4 belles feuilles pour la décoration en les faisant frire dans de l'huile.

Tailler le lard en julienne assez épaisse en gardant 4 tranches pour la décoration. Le faire revenir dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croquant. Ranger les 4 tranches de lard dans une poêle puis poser une casserole à fond plat par-dessus pour les garder plates et droites. Les mettre à cuire, pour obtenir des chips de lard.

Mélanger les 2 sortes de curry ainsi que les épices et le poivre, et les mettre dans une poudrette de ménage. Tailler la pomme de terre en brunoise puis la blanchir.

Démarrer la brandade avec les parures de cabillaud. Faire revenir l'échalote ciselée avec une pointe de couteau de purée d'ail. Ajouter les parures et mouiller avec 1 dl de Noilly Prat et du fumet de poisson jusqu'à hauteur. Laisser mijoter et retirer du feu. Laisser tirer à couvert.

Retirer le cabillaud et le faire dessécher dans une casserole. Incorporer la crème liquide et laisser cuire jusqu'à obtention d'une masse onctueuse mais non grasse. Réserver. Saler et poudrer le dessus du cabillaud avec le mélange d'épices et le marquer dans une poêle à feu vif.

Embeurrer les borlottis en ajoutant les lardons, une cuillère à café de pistou et, au dernier moment, les dés de tomates.

Finir la cuisson du cabillaud du côté marqué dans un four à 220°C. assaisonner la brandade en ajoutant la brunoise de pommes de terre ainsi que la ciboulette ciselée. Dresser les borlottis à l'aide d'un cercle en inox dans une assiette creuse.

Terminer la sauce en la montant au beurre en y ajoutant une cuillère à café de pistou et 1 cuillère à café de crème montée. Poser le cabillaud sur les borlottis. Dresser un dôme de brandade sur le cabillaud.

Planter la feuille de basilic frit dans la brandade ainsi que les chips de lard. Émulsionner la sauce, saucer.