



Tarte Fine de Morue Fraîche à la Vapeur



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

- 1 dos de cabillaud de 230 gr env.
- 2 feuilles de chou
- 1 pomme de terre
- 1 tomate
- 2 écrevisses
- 125 gr de tagliolini au noir de sèche
- 1 gousse d'ail
- 5 cl de vin blanc
- 15 cl de crème fraîche
- gros sel, poivre du moulin

Mettre le dos de cabillaud au gros sel pendant 2 heures.

Eplucher, laver la pomme de terre, la tailler en "bouchon"

Couper en très fines rondelles à la mandoline, les blanchir et les rafraîchir aussitôt.

Retourner un bol sur une feuille de chou, découper l'excédent, les blanchir fortement et les rafraîchir. Retirer le gros sel du filet de cabillaud et désaler 5 mn sous un filet d'eau courante, éponger sur un papier absorbant puis escaloper en fines tranches.

Dans un panier vapeur disposer une feuille de chou, ranger dessus les rondelles de la pomme bouchon puis les escalopes de "morue" ajouter quelques lamelles de tomate. Cuire à couvert à la vapeur 5 mn avec les écrevisses.

Accompagner de tagliolini à l'encre de sèche et d'un velouté d'ail (réduction vin blanc ail écrasé + crème).