

Dos de Cabillaud Rôti en Mouclade



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

300 g de cabillaud

300 g de moules

200 g de choucroute cuite

20 g de beurre

1 échalote

1 gousse d'ail

1 badiane

1 feuille de laurier

1 verre de vin blanc

2 càs de crème fraîche

1 jaune d'oeuf

2 càc de curry

persil, huile d'olive, safran, sel & poivre
du moulin

Gratter et laver les moules; ciseler l'échalote, l'ail et le persil.

Dans une casserole, suer au beurre l'échalote, verser le vin blanc, ajouter l'ail, le persil, la badiane, le laurier; laisser infuser quelques minutes et ouvrir les moules vivement à couvert. Dès qu'elles sont ouvertes, les égoutter et filtrer le jus de cuisson.

Couper le dos de cabillaud en deux, disposer dans un plat à rôti, arroser d'une goutte d'huile d'olive, assaisonner de sel & poivre du moulin, cuire à four chaud 200°C pendant 10 à 12 mn. Retirer une coquille à chaque moule.

Réduire le jus de cuisson des moules, ajouter la crème fraîche et le curry.

Retirer la sauce du feu dès qu'elle nappe le dos d'une cuillère, ajouter le jaune d'oeuf, rectifier l'assaisonnement et verser dans un siphon, visser 2 cartouches de gaz, secouer tête en bas. Réchauffer la choucroute avec un peu de vin blanc, ajouter une pointe de safran. Dresser sur assiette chaude la choucroute entourée des 1/2 coquilles de moules, déposer délicatement le dos de cabillaud et verser la sauce à l'aide du siphon sur les moules.