



Dos de Cabillaud en Croûte de Gari, Jus de Petits Pois Wasabi



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

600 g de dos de cabillaud
40 g de gari (gingembre au vinaigre)
40 g de beurre 1/2 sel à température ambiante
1 càs de chapelure
400 g de pommes de terre
1 citron
180 g de petits pois surgelés
1/4 de L de bouillon de volaille
1 tube de wasabi
sel & poivre du moulin
huile d'olive QS

Mixer le gingembre, ajouter la chapelure et le beurre, mixer à nouveau. Etaler ce beurre au rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé, réserver à plat au congélateur. Découper au moment en quatre carrés.

Cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur, les écraser, ajouter le jus d'1/2 citron, mélanger à consistance avec de l'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement. Cuire les petits pois 3 minutes dans le bouillon de volaille bouillant, les retirer à l'écumoire dans un bol à mixeur, mixer au mixeur plongeant, détendre avec un peu de bouillon de volaille, rectifier l'assaisonnement, ajouter une pointe de wasabi. Poêler à l'huile d'olive bien chaude, les dos de cabillaud, les retirer aussitôt dans un plat allant au four, les assaisonner, poser dessus un carré de gari, terminer la cuisson au four chaud 180°C en position gril pendant 5 à 6 minutes environ.

Dresser au centre d'une assiette, l'écrasé de pommes de terre à l'aide d'un cercle, verser le jus de petits pois wasabi et poser délicatement le dos de cabillaud sur l'écrasé de pdt. Servir aussitôt bien chaud.