

DOS DE CABILLAUD EN CROUTE DE NOISETTE, CROQUANT DE POMME CAMEO® ET CELERI-RAVE A LA CORIANDRE

Pour 6 personnes

Coût : € € €

Durée : ★★★



INGREDIENTS

- 6 pièces de pavés de cabillaud
- 1/4 botte de coriandre
- 5 cl d huile d olive
- 30 g de poudre de noisettes
- 1 céleri rave
- 30 g de chapelure
- 1 citron vert
- 2 pommes Cameo®
- 80 g de beurre

EXPLICATIONS

Eplucher le céleri et le couper en tagliatelles à l aide d une mandoline. Effeuille la coriandre, râper la peau du citron vert et presser le jus. Cuire dans une poêle avec un couvercle les tagliatelles avec 40 g de beurre et 10 cl d eau. Préchauffer le four à 160°C. Assaisonner les pavés de cabillaud puis les colorer côté peau dans une poêle avec un filet d huile d olive. Une fois colorés, les retourner sur une plaque hors du feu et faire suer dans la poêle les zestes de citron vert avec 40 g de beurre. Ajouter ensuite le jus de citron, la poudre de noisettes et la chapelure pour obtenir une pâte. Déposer cette pâte sur la peau des cabillauds puis terminer la cuisson au four à 160°C pendant 6 minutes et 1 minute sous le grill. Découper des tranches de Cameo® avec la peau puis les tailler en bâtonnets. Sur une assiette, déposer un lit de tagliatelles, parsemer de feuilles de coriandre, poser le pavé de cabillaud et terminer avec les bâtonnets de pomme Cameo® disposés façon mikado.

Le plus du Chef :

Il est important de couper la Cameo® au dernier moment pour garder sa couleur et son croquant.