

Feuilles à feuilles de cabillaud assaisonnées de bergamote



Ingrédients pour 6 personnes:

Pour le cabillaud :

Le dos d'un gros cabillaud, sel

Pour la purée de chou-fleur :

½ chou-fleur, sel sucre, 1 cuillère de beurre, ½ litre d'eau

Pour les asperges :

12 asperges vertes, sel, sucre, huile d'olive, 1 bergamote

Pour la finition :

6 kumquats, huile aromatisée à la mandarine, quelques pousses de petits pois.

Le cabillaud :

Cuire le cabillaud légèrement salé au four à 120° pendant 8 à 10mn pour obtenir un poisson juste cuit à cœur. Effeuillez

La purée de chou-fleur :

Cuire le chou-fleur dans l'eau avec une pincée de sucre et de sel, une cuillère de beurre. Lorsque le chou-fleur est cuit, mixer le tout très finement.

Les asperges :

Eplucher les asperges et les couper en petits sifflets de 1cm. Prélever le zeste de la bergamote à l'aide d'un économe. Les tailler en très fine julienne de 1cm de long. Glacer les asperges et les zestes de bergamote dans un peu d'eau, sel, sucre et huile d'olive jusqu'à complète évaporation de l'eau. Réserver.

Finition :

Répartir la purée au fond de 6 assiettes creuses. Disposer dessus le cabillaud effeuillé. Couvrir avec les asperges. Décorer avec des tranches de kumquat et des pousses de petit pois. Finir avec quelques gouttes d'huile aromatisée à la mandarine.