

Noisettes de cabillaud poêlées, purée de topinambours et sauce au vin rouge

Les ingrédients pour 4 personnes

4 beaux morceaux de dos de cabillaud
600 g de topinambours
200 g de pommes de terre
60 g de mascarpone (ou de crème)
20-30 g de beurre
Persil pour la déco

Pour la sauce :

1 échalote
1 c à s de fumet de poisson déshydraté
30 cl de vin rouge (j'ai pris du Bordeaux mais tout autre vin qui a du corps convient)
50 g de beurre

Commencer par préparer la purée de topinambours :

Mettre à cuire à l'eau bouillante salée les topinambours épluchés et les pommes de terre pendant 20-25 mn. Vérifier la cuisson avec un couteau. Passer les légumes cuits au moulin à légumes grille fine, et les faire dessécher dans une casserole 15 mn à feu doux en remuant. Ajouter le mascarpone ou la crème, assaisonner et réserver au chaud.

Tailler des noisettes de cabillaud (morceaux réguliers de 100 g environ). Dans une poêle les faire griller 2 mn de chaque côté dans le beurre, saler et poivrer et réserver au chaud.

Pour la sauce, dans la poêle de cuisson du poisson, mettre l'échalote hachée à revenir et ajouter le fumet déshydraté, mélanger et mettre le vin rouge. Faire réduire de moitié. Assaisonner et monter au beurre en ajoutant en plusieurs fois, en fouettant, le beurre froid coupé en dés.

Pour le service mettre les noisettes de cabillaud dans les assiettes avec de la purée de topinambours. Napper de sauce au vin rouge et décorer avec un peu de persil.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>