Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cabillaud à la citronnelle, écume de coco, écrasée de pomme de terre au citron vert et pomme granny

Ingrédients

600 g de filet de cabillaud, 1 pomme granny smith, 50 g d'amandes blanches, 1 bouquet de coriandre, 200g de pommes de terre de ratte , 30g de beurre, 2 citrons verts, 1 boîte de lait de coco (560ml /boîte), 1 bouquet de basilic thaï, 4 bâtons de citronnelle, 1 càc de curry vert, 1 càs de mascarpone, Huile d'olive, Sel, Poivre,

Préparation

Prélever le zeste des citrons et récupérer le jus.
Eplucher et laver les pommes de terres, et les cuire les à l'eau bouillante salée. Ecraser, à la fourchette en additionnant d'huile d'olive, de la moitié des zestes et du jus des citrons verts. Réserver au chaud.
Emincer les bâtons de citronnelles en biseau.
Torréfier, à sec, les amandes. Concasser grossièrement au couteau.
Faire revenir le curry, puis ajouter le lait de coco, et la moitié du basilic thaï. Amener à petit ébullition. Hors du feu, ajouter le mascarpone en fouettant. Laisser frémir à feu doux. Passer la sauce au chinois et réserver au chaud.
Sur une plaque à four, dresser les morceaux de cabillaud, saler, poivrer, déposer une noix de beurre, arroser d'un filet d'huile d'olive et ajouter la citronnelle émincée. Enfourner pour 10 minutes dans un four préchauffé à 150°C (au-delà de cette température, le poisson se dessèche).
Monter la sauce a l'aide d'un fouet de surface afin de créer une écume sur la surface.
Trancher, à la mandoline, de fines tranches de pomme granny.
Dresser l'assiette chaude avec l'écrasée de pomme de terre, le poisson surmonté d'une tranche de pomme et d'écume de coco, la sauce et les amandes torréfiées. Décorer de quelques feuilles de basilic.

Notes :