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

Cabillaud basse température à la citronnelle, purée de patate douce au gingembre et émulsion de curry rouge

Ingrédients

600 g de filet de cabillaud, 30g de beurre, 1 boîte de lait de coco (560ml /boîte), 2 bouquets de basilic thaï, 4 bâtons de citronnelle, 600 g de patates douces, 200 g de pommes de terre Bintje, 20 g de gingembre frais, 20 cl de crème liquide entière, 1 càc de curry rouge, 1 càs de mascarpone, Huile d'olive, Sel, Poivre,

Préparation

La purée de patate douce :
Éplucher les pommes de terre et les patates douces, les couper grossièrement puis les laver. Cuire, dans une eau bouillante salée pendant 20 minutes.
Éplucher le gingembre et le râper. Effeuiller la moitié du basilic thaï.
Égoutter les patates douces et les pommes de terre lorsqu'elles sont cuites (vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau). Les remettre ensuite dans la casserole, ajouter la crème, le gingembre et le basilic, puis écraser le tout à l'aide d'un presse-purée. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.
Le cabillaud :
Préchauffer le four à 150°C.
Emincer les bâtons de citronnelle.
Parer le poisson, et prélever des morceaux de +/- 150 g.
Sur une plaque à four surmontée de papier sulfurisé, dresser les morceaux de cabillaud, saler, poivrer, déposer une noix de beurre sur chaque morceau de poisson, arroser d'un filet d'huile d'olive et ajouter la citronnelle émincée. Enfourner pour 10 minutes (au-delà de 150°C, le poisson se dessèche).
L'émulsion de curry rouge :
Effeuiller le reste du basilic thaï.
Dans un poêlon, faire revenir, à sec, 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.
Emulsionner la sauce à l'aide d'un mixeur plongeant afin de créer une écume sur la surface.
Le dressage :
Sur une grande assiette chaude, dresser, à l'emporte-pièce, un cercle de purée, déposer dessus le pavé de poisson, surmonter d'émulsion de curry et saupoudrer de basilic thaï.

Notes :