

Carpaccio de cabillaud mariné à l'huile d'olive, velouté d'un potimarron

Quantité pour : 8 personnes
 Réalisé par : Michel Hulin / Hoha C
 Date : 04 décembre 2014



PROGRESSION DE LA RECETTE	INGREDIENTS	UNITE	QTE
1. Parer et mettre au sel le cabillaud Mariner 15 min le cabillaud, rincer, éponger, réserver au frais durant une nuit.	<u>Éléments de base :</u> Filet de Cabillaud Potimarron épluché et vidé	Kg Kg	0.6 1.0
2. Marquer le crème de potiron Suer les échalotes sans coloration, ajouter lard fumé, ajouter potimarron coupé en dés grossier. Mouiller avec fond de volaille, crème fraîche, lait. Cuire à feu doux 45 min.	<u>Marinade :</u> Sel fin Sucre Huile d'olive	Kg Kg L	0.25 0.05 Pm
3. Tailler le carpaccio Finement sur une feuille de papier huilée, réserver au frais.	<u>Garniture :</u> Jambon de pays Pain de campagne Céleri branche Ciboulette Mascarpone Crème Beurre frais Huile d'olive	Tranche Tranche Kg Botte Kg Kg Kg Kg	1 2 0,100 1/4 0.125 0.125 Pm Pm
4. Tailler et sauter les croûtons taillés à l'huile d'olive ou beurre clarifié	<u>Velouté</u> Échalotes Lard fumé Fond blanc de volaille Crème fraîche	Kg Kg L L	0.08 0.10 2.0 0.5
5. Tailler en julienne le jambon, la faire raidir, réserver au frais.	<u>Finition</u> Pousses de moutarde	kg	0,020
6. Tailler en bâtonnets le céleri branche.	<u>Assaisonnement</u> Poivre moulu Sel fin	Kg Kg	Pm Pm
7. Terminer la crème de potimarron Retirer le lard, mixer et passer au chinois. Réserver au chaud, rectifier l'assaisonnement et la texture avant l'envoi.			
8. Mélanger mascarpone et crème tant pour tant, monter à la manière d'une chantilly. Réserver au frais.			
9. Dresser, envoyer. Verser le velouté très chaud sur le carpaccio			

Descriptif technique
Filet de Cabillaud frais paré et désarêter, puis mis au sel durant 15 min. Escaloper en fine tranche dressée à l'emporte-pièce. napper durant le service d'un velouté de potimarron. Le tout décoré de croustilles de pain de campagne sautées à l'huile d'olive, , de bâtonnets de céleri et quenelle de « chantilly ».

Descriptif commercial
Fines tranches de Cabillaud confit et mi-cuite par le velouté de potimarron le tout agrémenté de croûtons de pain de campagne, de céleri, de croustilles de jambon et d'une quenelle de chantilly aux herbes.

Le choix du sommelier
AOC Côtes du Rhône Saint Péray. Cuvée : Fleur de Roc. Millésime : 2012. Couleur : Blanc. Cépages : Marsanne et Roussanne. Température de service : 11-12°C.