

Dos de cabillaud pané de cacao
Effeillé de romaine,
Velouté de pomme de terre
au citron

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : Septembre 2019

Source recette : *Stéphanie Lequellec*
Restaurant La scène – Paris 8^e



1. CREME DE POMME DE TERRE

200 gr de poireau
300 gr de pomme de terre
10 cl d'huile d'olive
1 litre d'eau
20 cl de crème fleurette
1 citron jaune

Emincer le poireau, et couper les PDT en dés.

Suer à l'huile d'olive, et mouiller avec 1 litre d'eau. Cuire et mixez ajouter la crème et le jus de citron

2. EFFEUILLEE DE ROMAINE

4 romaines
100 gr de beurre
1 gousse d'ail
1 botte de cébette

Trier, laver la romaine. Eplucher et hacher l'ail et la cébette

Ciseler finement la romaine et suer au beurre avec l'ail haché. Réserver au chaud

Couper des petits tronçons de cébette et glacer à blanc.

3. CABILLAUD

1,5 kg de filet de cabillaud
5 cl d'huile d'olive
50 gr de cacao non sucré

Parer et détailler 8 pavés de cabillaud (120/150gr)

Paner les au cacao en poudre au moment de les cuire

.Arrosez d'huile d'olive. Cuisson 12 mn à 140°

4. DRESSAGE FINITION

5 cl d'huile d'olive

Lustrer les pavés de cabillaud et poser quelques tronçons de cébette

Disposer un lit de romaine au centre de l'assiette

Verser un cordon de sauce autour

Poser le cabillaud sur l'effeuillé

