

Dos de cabillaud clouté à la Morteau, pâtes perles au Parmesan, sauce safran



**PLAT FACILE ET
ABORDABLE**

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 25 min

POUR 4 PERSONNES :

4 beaux pavés de cabillaud
20 g de beurre, sel

1 Saucisse de Morteau cuite

Pour la sauce : 1 échalote

1 c. à soupe de beurre

50 cl de vin blanc

50 cl de fumet de poisson

50 cl de crème liquide

10 pistils de safran d'Ivan
(safran de l'Église d'Altorf)

Sel, poivre

Pour les pâtes : 100 g de pâtes
perles

20 cl de crème fraîche

40 g de Parmesan râpé

1 | La sauce. Pelez et émincez l'échalote et faites-la revenir sans coloration dans le beurre. Versez le vin blanc et laissez réduire de moitié. Versez le fumet de poisson et faites réduire à nouveau. Ajoutez la crème et les pistils de safran. Laissez infuser et maintenez au chaud.

2 | Les pâtes perle. Mettez une grande quantité d'eau à chauffer puis versez-y les pâtes. Faites-les cuire dans l'eau à ébullition pendant 10 min puis rincez-les. Au moment de servir, réchauffez-les avec la crème et le Parmesan.

3 | Le poisson. Recouvrez les pavés de cabillaud de sel fin, laissez imprégner 5 min et rincez-les (cela permet de raffermir les chairs). Coupez des tranches de Saucisse de Morteau de 0,5 cm d'épaisseur dans la longueur puis découpez des bâtonnets de la longueur des pavés. A l'aide d'une aiguille ou d'un couteau, réalisez une incision au centre du pavé et insérez-y le bâtonnet de Saucisse de Morteau. Faites cuire les pavés dans un beurre moussieux durant 5 min sur chaque face.

4 | Dressage. Dans une assiette creuse chaude, disposez les pâtes perles au Parmesan, puis le cabillaud et terminez par la sauce safranée.