

Dos de cabillaud clouté à la Morteau



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 20 min | Temps de cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS ✂ 4 PERSONNES

- 4 beaux pavés de cabillaud
- 1 saucisse de Morteau cuite
- 20 g de beurre
- sel

Pour les pâtes :

- 100 g de pâtes perles
- 20 cl de crème fraîche
- 40 g de Parmesan râpé

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



PRÉPARATION

- 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.

