



Cabillaud en saumure, déclinaison de choux

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 gr de cabillaud
- 1 litre d'eau
- +/- 250 gr de sel de mer
- Le jus d'1/2 citron
- Huile d'olive

La mousseline de choux et les « pickels »

- 1 chou-fleur
- Lait
- 10 cl de crème liquide
- 1 chou-fleur cheddar
- 1 chou romanesco
- 15 cl de vinaigre de riz
- Poivre

La vinaigrette

- 15 cl d'huile d'olive
- Quelques gouttes d'huile d'amande
- 1 mandarine non traitée
- 1 peu de zeste de citron
- Fleur de sel, poivre

Préparation

Réalisation de la saumure

1. Mélangez, au fouet, l'eau tiède et le sel de mer;
2. Plongez le dos de cabillaud dans la saumure durant 1 à 2 minutes ;
3. Retirez le poisson du mélange, rincez-le bien à l'eau froide. Séchez-le avec du papier absorbant ;
4. Détaillez-le en fines tranches façon carpaccio ;
5. Déposez-les dans une grande assiette. Poivrez, presser un demi citron et arrosez d'huile d'olive. Réservez

La mousseline de choux et les « pickels »

1. Nettoyez et coupez le chou-fleur en petits bouquets. Faites-le cuire dans du lait légèrement salé ;
2. Egouttez-le, mettez dans un blender, mixez très finement. Ajoutez la crème et du poivre. Réservez ;
3. Nettoyez le chou cheddar et le chou romanesco et détaillez-les en petits bouquets ;
4. La veille : faites mariner les bouquets dans du vinaigre de riz avec un peu de fleur de sel ;

La vinaigrette

1. Prélevez le zeste d'une demi-mandarine, puis pressez-la. Récoltez le jus ;
2. Mélangez le jus, l'huile d'olive et les zestes (celui de citron est facultatif). Ajoutez quelques gouttes d'huile d'amande. Assaisonnez avec un peu de fleur de sel et du poivre.

Dressage

1. Dans le centre de l'assiette, placez la mousseline de chou-fleur dans un emporte-pièce;
2. Déposez des tranches de cabillaud en rosace et surmontez la mousseline avec des pétales de cabillaud.

3. Décorez avec des pickels de choux colorés et des morceaux de chou-fleur émincés à la mandoline ;
4. Démoulez et arrosez de la vinaigrette.