

Cabillaud skrei en croûte d'argile

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 gr de filet de skrei sans la peau
- 1 botte d'ail des ours-
- 1 pain d'argile alimentaire
- 1 pincée d'épices du trappeur

Beurre aux champignons

- 40 gr de champignons secs (cèpes)
- 200 gr de beurre pommade

La sauce mousseline

- 5 jaunes d'œufs
- 3 cl d'eau minérale
- 150 gr de beurre aux champignons clarifié
- 2 cl de jus de citron
- 30 g de crème mi-montée
- Fleur de sel

Pour réaliser le cabillaud skrei en croûte d'argile :

Prenez le cabillaud et entaillez-le dans le sens de la longueur. Assaisonnez d'épices trappeur et tapissez d'ail des ours. Refermez-le, bardez-le d'ail des ours, de sel, d'huile d'olive, d'épices trappeur, emballez-le d'un papier sulfurisé et recouvrez d'une couche d'argile. Enfouissez à 180°, 10 à 15 minutes

Pour préparer la mousseline, blanchissez les jaunes d'œufs et un peu d'eau. Fouettez sur le feu jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et onctueux puis versez progressivement du beurre clarifié chaud. Terminez par la poudre de cèpes. Assaisonnez de sel, de poivre, de piment d'Espelette, d'un trait de jus de citron et de noix de muscade.

Pour le dressage, retirez le poisson de la coque d'argile et du papier sulfurisé. Rajoutez quelques champignons cuits avec du beurre et de l'ail, et versez la sauce mousseline.