

# Max & VÉNUUS

## Dos de cabillaud, piperade basquaise

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 dos de cabillaud
- 800 gr de sel
- 2 litres d'eau

### Pour la piperade

- 2 oignons
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 3 gousses d'ail
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- 1 chorizo

### Pour le sponge-cake

- 1 oeuf
- 10 gr de maïzena
- 10 gr de farine
- Persil
- Thym
- Sel
- Poivre

## Pour les chips d'herbes

- quelques feuilles de persil
- quelques feuilles d'origan
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre

## **La préparation**

1. Réalisez une saumure en mélangeant le sel et l'eau et plongez-y les dos de cabillaud pendant une heure ;
2. Epluchez les poivrons et l'oignon et coupez-les en fines lamelles. Déposez-les dans un récipient allant au micro-ondes. Ajoutez les gousses d'ail et assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette. Immergez-les dans l'huile. Couvrez et mettez-le au micro-ondes à puissance maximale pendant 3 minutes ;
3. Passez les légumes au chinois, réservez l'huile de cuisson et ajoutez le chorizo coupé en Duxelles ;
4. Pour le sponge-cake, mélangez l'oeuf avec la maïzena, la farine, et le mélange de persil et de thym. Salez et poivrez. Mixez le tout et introduisez-le dans un siphon. Versez cet espuma dans un bol et mettez-le au micro-ondes environ une minute ;
5. Découpez des tronçons de cabillaud et introduisez-les dans l'huile de cuisson des légumes. Mettez-les au micro-ondes à puissance minimum environ 1 minute 20 ;
6. Disposez des feuilles de persil et d'origan sur un film plastique tendu sur une assiette creuse. Badigeonnez-les d'huile. Versez du sel et sucre. Mettez au micro-onde 1 minute à deux minutes.
7. Dressez la piperade dans des emporte-pièces. Disposez un morceau de cabillaud par-dessus et un morceau de sponge-cake. Décorez avec quelques chips d'herbe.

**Bon appétit**