



Piquillos farcis à la brandade de cabillaud

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 gros bocal de poivrons piquillos (sans peau)
- 500 gr de cœur cabillaud avec la peau saumuré (dans un mélange 100 gr de sel/litre d'eau pendant 2 heures heures)
- 15 cl d'huile d'olive
- 250 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 3 branches de thym
- 700 gr de pommes de terre à purée
- 10 cl de crème fraîche
- Sel et fleur de sel
- Poivre

Pour le coulis de poivrons

- 6 poivrons rouges doux ronds
- 15 cl de crème liquide
- Huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette

La préparation

1. Faites cuire les pommes de terre à l'eau salée ;
2. Faites chauffer le lait avec 2 branches de thym, le laurier et l'ail éclaté. Assaisonnez de sel, de poivre et piment d'Espelette. Portez à ébullition

et plongez le poisson dans le lait et retirez du feu aussitôt. Laissez infuser une dizaine de minutes ;

3. Dans la crème mise à chauffer, ajoutez les poivrons rouges ronds coupés grossièrement et 1 branche de thym. Faites cuire à feu doux ;
4. Débarrassez le poisson du lait. Réservez le poisson et passez le lait au chinois. Réservez-le également ;
5. Ecrasez grossièrement les pommes de terre et ajoutez-y le lait de cuisson du poisson ;
6. Enlevez la peau du poisson et émiettez-le en gros morceaux et ajoutez-le à la purée. Mélangez sans trop écraser. Ajoutez un filet d'huile d'olive, un peu de thym et de la fleur de sel. Déposez la purée dans une poche à douille et farcissez-en les piquillos égouttés.
7. Mixez la sauce crème-poivrons ronds après avoir retiré le thym. Montez-la à l'huile d'olive en continuant de mixer puis passez-la au chinois.

Le dressage

1. Posez les piquillos farcis droits sur assiette et déposez la sauce autour ;
2. Parsemez d'un généreux filet d'huile d'olive, de quelques feuilles de thym et d'un soupçon de fleur de sel.

Bon appétit