



Recette de Dos de cabillaud rôti, mousseline de potiron et écume de gingembre

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

6 Pavés de cabillaud de 150 g

Pour la garniture

1 kg Potiron

2 Branches de thym

1 Oignon

20 cl Lait 1/2 écrémé

Pour l'émulsion

3 Feuille(s) de gélatine de 2 g

50 cl Lait 1/2 écrémé

100 g Gingembre frais

1 Gousse de vanille

6 pincées Fleur de sel

6 tours Moulin à poivre

3 cl Huile d'olive

DESCRIPTIF DE LA RECETTE

ETAPE 1

Pour la mousseline, éplucher le potiron puis le couper en petits morceaux. Peler l'oignon et le ciseler, puis le faire suer dans une casserole avec de l'huile d'olive et une pincée de sel. Ajouter le potiron, une branche de thym et 20 cl de lait. Assaisonner et laisser cuire 20 minutes. Égoutter ensuite en conservant le liquide, puis mixer au blender. Verser le liquide de cuisson petit à petit jusqu'à l'obtention d'une texture bien onctueuse. Verser dans une casserole et maintenir au chaud.

ETAPE 2

Préchauffer le four à 200 °C.

Mettre la poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive, puis saisir les filets de cabillaud côté peau. Les assaisonner de fleur de sel et de poivre, puis les déposer sur une feuille de cuisson et finir de les cuire au four pendant 6 minutes.

Éplucher le gingembre et le râper. Disposer la gélatine dans de l'eau froide.

Faire bouillir 50 cl de lait avec le gingembre râpé et la vanille fendue en 2, laisser infuser. Assaisonner et ajouter les feuilles de gélatine ramollies. Retirer le gingembre et la vanille du lait, puis à l'aide d'un mixeur plongeant, mixer la surface du lait en incorporant de l'air pour le rendre mousseux comme un cappuccino.

Servir le cabillaud sur une assiette plate avec l'écume de gingembre, disposer la mousseline en verrine.