

11 mars 2008

## **Tranche de cabillaud en écailles de châtaignes, jus à l'huile vanillée**



(pour 4)

### Poisson :

*600 à 700 g de bar environ (j'ai pris du cabillaud sans la peau)  
200 g de châtaignes sous vide  
50 g de mie de pain  
80 g de beurre  
1 jaune d'œuf*

### Jus vanillé :

*20 cl de jus de poisson (j'ai mis du bouillon de légumes)  
5 cl de vinaigre balsamique  
20 g de sucre semoule  
1 gousse de vanille  
40 g de beurre*

### Purée de châtaignes :

*25 cl de lait  
180 g de châtaignes sous vide  
30 g de beurre  
2 cl de rhum (pas mis)  
1 gousse de vanille  
Sel, poivre*

### Préparez le poisson :

Taillez le filet en 4 tranches.

Mixez 50 g de beurre pommade, 30 g de mie de pain et 60 g de châtaignes jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

Badigeonnez la face (côté peau) du poisson avec le jaune d'œuf, masquez avec le mélange sur une épaisseur de 2 mm. Posez les poissons sur une plaque allant au four recouverte d'un papier sulfurisé.

Taillez chaque châtaigne en tranche fine de 2 mm et disposez-les en écailles sur chaque poisson, saupoudrez du restant de chapelure, parsemez de dés de beurre cru.

Préparez la purée de châtaignes :

Cuisez les châtaignes dans le lait avec la gousse de vanille ouverte. Egouttez-les puis mixez-les afin d'obtenir une purée. Ajoutez le beurre, le sel, le poivre (et un bouchon de rhum).

Préparez le jus vanillé :

Caramélisez à peine le sucre dans une casserole. Déglacez avec le vinaigre balsamique, ajoutez le jus de poisson (ou le bouillon de légumes). Grattez les grains de vanille et rajoutez-les au jus. Faites bouillir, laissez infuser quelques minutes, passez au chinois fin.

Cuisson :

Préchauffez le four à 160 °C. Faites cuire le poisson environ 15 minutes. Une pointe de couteau enfoncée doit en ressortir chaude.

Finition :

Colorez le restant de châtaignes à la poêle. Disposez de la purée au milieu de l'assiette et placez le poisson dessus. Dressez quelques châtaignes à côté et saucez autour avec le jus vanillé.