

## Dos de cabillaud à la crème de mimolette, fricassée de pois gourmands et de grenailles

Préparation 25 mn

Cuisson totale 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 dos de cabillaud épais

250 g de mimolette ( jeune )

25 cl de crème liquide

5 cl de vin blanc sec

175 g-200 g de pois gourmands

1 douzaine de pommes de terre grenailles ( j'en compte 8 petites par personne )

6 c à s d'huile d'olive

1 c à s de beurre

Cerfeuil

Fleur de sel, sel et poivre du moulin

Disposer les morceaux de cabillaud dans un plat allant au four, arroser de 3 c à s d'huile d'olive, parsemer de fleur de sel et poivrer. Enfourner 8 à 10 mn à four préchauffé à 220° ( cuisson selon l'épaisseur des dos de cabillaud ).

Avec un économe faire quelques copeaux de mimolette ( 3 à 4 par assiette ) et les réserver, puis râper le reste du fromage.

Laver les grenailles et les pois gourmands. Dans une poêle faire fondre le beurre avec le reste d'huile et y cuire les grenailles 10 mn environ à feu moyen en surveillant la cuisson. En même temps cuire aussi les pois gourmands à l'eau bouillante salée 5 mn environ.

Dans une petite casserole mettre la crème sur feu doux et y ajouter la mimolette râpée. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu en remuant sans cesse. Ajouter ensuite le vin blanc, compter 2 mn de cuisson et retirer du feu. Rectifier l'assaisonnement.

Servir le dos de cabillaud avec les légumes et napper de crème de mimolette. Décorer avec un peu de cerfeuil et des copeaux de mimolette. Déguster bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>