

Pavé de cabillaud, tagliatelles au fenouil et au chorizo



pour 4 personnes

5 tranches de chorizo piquant de 2cm environ d'épaisseur coupées en petits bâtonnets
1 oignon ciselé
1 gousse d'ail hachée ou écrasée
1 fenouil émincé
1 verre de vin blanc
1 boîte de tomates en dés (400g)
4 pavés de cabillaud sans peau
500g tagliatelles
Huile d'olive (très très peu)
sel
Persil haché pour décorer.

Mettre une grande quantité d'eau salée à bouillir, et quand ça bout, y cuire les pâtes selon les indications sur le paquet.

Pendant ce temps, préparer la sauce.

Dans une sauteuse, chauffer un tout petit peu d'huile d'olive, ajouter les dés de chorizo et laisser légèrement dorer sur feu moyen-vif, 2 minutes environ. Ajouter ensuite oignon, ail et fenouil, mélanger souvent pour laisser fondre sans coloration, 2 à 3 minutes environ. Ajouter le verre de vin blanc, la boîte de tomates et laisser mijoter à découvert une dizaine de minutes. Si le liquide s'évapore trop, ajouter un peu d'eau, éventuellement couvrir. C'est cuit quand le fenouil est tendre et qu'il ne reste pratiquement plus de liquide dans la sauteuse. Ôter du feu, goûter, saler uniquement si c'est nécessaire et réserver si les nouilles ne sont pas déjà cuites. Égoutter les nouilles et les mélanger avec la sauce. Réserver.

Mettre à chauffer une poêle anti adhésive avec un peu d'huile d'olive sur feu très vif. Quand l'huile se prépare à fumer, déposer les pavés de poisson, saler, poivrer, et laisser dorer, le dessous doit être bien coloré et croustillant, la couleur du poisson sur les côtés des pavés doit devenir un peu blanche. Retourner les pavés, secouer un peu la poêle toujours sur feu très vif, et c'est fini.

Déposer un lit de pâtes au chorizo et fenouil dans les assiettes, placer délicatement un pavé de cabillaud par dessus, décorer d'un peu de persil haché.