

Dos de cabillaud crumble aux noix, cèpes poêlés et pommes de terre grenaille

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 morceaux de dos de cabillaud

300 g de jeunes cèpes coupés

450 g de pommes de terre grenaille (j'ai pris des rattes)

2 c à s d'ail haché

1 c à s de persil plat ciselé

3 c à s d'un mélange d'herbes (aneth, romarin, coriandre, thym, ciboulette, persil)

100 g de beurre

20 g d'amandes effilées

20 g de cerneaux de noix

1 c à c de moutarde à l'ancienne

1 tranche de jambon cru + 1 autre pour la décoration

1 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Fleur de sel, noix concassées, persil et aneth pour la décoration

Mélanger le beurre ramolli avec les amandes, les cerneaux de noix concassés, la moutarde, l'ail, 1 tranche de jambon haché grossièrement, et le mélange d'herbes.

Cuire les pommes de terre grenaille à la poêle 20 mn environ avec 1 c à s d'huile d'olive en les remuant régulièrement ou au four. Le temps de cuisson dépend de la grosseur des pommes de terre.

Dans une poêle bien chaude cuire les cèpes nettoyés dans l'autre cuillère d'huile jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Les assaisonner puis les saupoudrer de persil.

Déposer les dos de cabillaud dans un plat à four, les assaisonner et étaler le beurre d'herbes sur chaque morceau. Cuire 10 mn environ à four préchauffé à 240° (à adapter en fonction du four).

Pour la décoration faire chauffer la tranche de jambon restante et coupée en 4 morceaux dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce que les morceaux raidissent.

Pour le service mettre les morceaux de cabillaud dans les assiettes, répartir les cèpes et les pommes de terre et décorer avec un morceau de jambon poêlé, du persil ciselé, parsemer les pommes de terre de fleur de sel et répartir quelques noix concassées. Quelques brins d'herbes seront du bel effet.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>