

Cabillaud demi-sel aux essences de baies de genièvre baigné d'un jus de chou par Christophe Roure



Cabillaud demi-sel aux essences de baies de genièvre baigné d'un jus de chou, un recette signée Christophe Roure, chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France, du restaurant Le Neuvième Art à Lyon (69).



Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de filet de cabillaud de belle épaisseur « sans peau »

Pour la marinade

200 g. de sel marin

1 orange

15 baies de genièvre

Sauce au chou

250 g. de chou blanc bien pommé

70 g. de vinaigre à sushi

200 g. de fumet de langoustine + 200 g. pour pocher les champignons

25 g. de moutarde fine

40 g. de choucroute cuite

120 g. de crème fleurette

75 g. de beurre

Pour la garniture

200 g. de petits charbonniers ou shitakés

50 g. de lard colonnata découpé en tranches fines

50 g. d'huile de colza grillé

150 g. de tofu « souple »

feuilles de citronnelle

shiso vert

shiso rouge

salade frisée fine

Procédure

1/ Zester l'orange et concasser finement les baies de genièvre afin de les mélanger au sel marin

Saler avec ce mélange le filet de cabillaud de chaque côté

Laisser saler pendant 20 mn avant de rincer le poisson

Portionner ensuite en cubes de 25 g. le filet de cabillaud

Rouler chaque cube dans un film plastique, nouer les 2 extrémités afin de former des petits boudins

Répéter l'opération 18 fois puis cuire dans un bain d'eau à 50°C environ 15 mn

2/ Sauce au chou

Émincer finement le chou blanc, l'assaisonner avec la moutarde, le vinaigre à sushi, le fumet de langoustine & saler à souhait. Laisser mariner 12 heures.

Mixer à l'aide d'un blender puis filtrer au chinois étamine. Ne garder que le

bouillon

Mixer à nouveau ce bouillon avec la choucroute cuite « pour constituer la liaison »
Faire chauffer, mixer le liquide chaud en incorporant le beurre froid en parcelles et la crème fleurette

Réserver au bain-marie **3/** Tailler le tofu en gros cubes de 1,5 cm de côté puis les saisir sur une face seulement dans une poêle

anti-adhésive

Dans le même temps, pocher les champignons dans du fumet de langoustine

Assaisonner

Saisir quelques secondes les tranches de lard colonnata avant de dresser votre assiette

4/ Dressage

émulsionner la sauce au dernier moment, déposer la valeur d'un pochon au fond de l'assiette

Disposer 3 petits boudins de poisson (sans le film plastique), le tofu, le lard colonnata, les champignons & les feuilles de shiso, de citronnelle et salade frisée

Terminer avec quelques gouttes d'huile de colza grillé

RELIRE

Le Neuvième Art de Christophe Roure