

Toute l'année

Dos de cabillaud pistaché

sauce morilles



Dos de cabillaud pistaché



sauce morilles

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 20 minutes

Pour 4 personnes:

4 pavés de dos de cabillaud, 70 g de beurre, 50 g de mie de pain, 30 g de pistaches concassées, 20 g de gruyère râpé, 200 g de morilles, 1 échalote, 1 citron, 1 verre de vin blanc, 1 tige de persil plat, 100 g de crème liquide, sel, poivre

- Saler et poivrer les dos de cabillaud, réserver au froid.
- Mixer les pistaches jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte puis mélanger avec le fromage, la mie de pain et 50 g de beurre mou, et l'étaler au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réserver au froid pour la faire durcir.
- Ciseler l'échalote et tailler les pieds des morilles.
- Faire suer les échalotes et les morilles au beurre, puis déglacer au vin blanc. Laisser réduire, puis mouiller à la crème et laisser frémir 10 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer une bande de pâte à la pistache sur le poisson et enfourner 10 minutes pour obtenir un poisson nacré.
- Hacher le persil plat, l'ajouter à la sauce chaude et ajouter quelques gouttes de citron dans la sauce.



Vous pouvez remplacer le cabillaud par un autre poisson blanc (merlu, églefin).



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



La marque des produits de la pêche française

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et

