

**« DOS DE CABILLAUD EN CROUTE DE CHEVRE ET POMMES DE TERRE
TOFAIL »**

pour 4 personnes

Pour la croute de chèvre :

50 g de beurre
20 g de chapelure
20 g de fromage de chèvre frais
3 feuilles de livèche hachées
20 g de poudre d'amande

Faire fondre le beurre puis ajouter la chapelure et la poudre d'amande, bien mélanger, ajouter le fromage de chèvre puis la livèche, étaler cette préparation entre deux feuilles de papier cuisson et placer au réfrigérateur.

Pommes de terre Tofail :

1 oignon ciselé
100 gr de lardons fumés
500 gr de pommes de terre coupées en cubes
200 gr de graisse de canard

Faire suer l'oignon ciselé avec les lardons, ajouter les pommes de terre et la graisse de canard, saler poivrer, couvrir et laisser cuire 1h à feu très doux.

Beurre blanc :

1 échalote ciselée
3 cuillères à potage de vin blanc
150 gr de beurre
150 gr de crème UHT

Faire suer l'échalote dans le vin blanc puis faire réduire de moitié, ajouter le beurre froid, fouetter et ajouter la crème sel poivre ; garder au chaud.

Cuisson des filets de cabillaud

Déposer les filets de cabillaud dans un plat creux après les avoir salés ; mouiller légèrement avec un bouillon de poule, découper la croute de chèvre de la même taille que vos filets de cabillaud et l'appliquer sur toute la surface du poisson, enfourner à 180° T 7 pendant 12 à 15 mm,
Vous pouvez dresser, bon appétit

Recette proposée par :

Philippe Thomas

Au Bon Gîte 3, place Vaultrin 88210 SENONES

Tel :03.29.57.92.46