

« Filet de cabillaud skrei de Norvège rôti sur peau ;Risotto de pépites d'algues bleues à la tome affinée de l'Abbaye de Vergaville »

pour 6 personnes

1 pièce de cabillaud « skrei de Norvège » de 2/3 kg

180g de pépites d'algues bleues

18cl de bouillon de volaille (ou d'eau avec un bouillon en cube)

50cl de crème liquide

50g de tome de Vergaville affinée 24 mois

Beurre, sel, poivre, échalotes grises, huile d'olives, bouquet garni, vin blanc, champagne

1) Lever les filets de skrei et garder les arêtes pour confectionner le fumet

2) Emincer grossièrement votre bouquet garni et faites revenir sans coloration dans une casserole préalablement beurré. Ajouter les arêtes, puis le vin blanc, mouiller au trois quart avec de l'eau et laisser cuire 25 minutes à feu doux. Enlever du feu et laisser infuser environ ½ heure. Passer au chinois étamine

3) Ciseler les échalotes et les faire confire sans coloration. Ajouter ¼ de litre de vin blanc et laisser réduire au trois quart puis ajouter le

fumet et laisser à nouveau au trois quart. Mouiller avec 50cl de crème liquide et laisser prendre tranquillement.

4) Ciseler les oignons pour le risotto et mettre à rôtir sans coloration avec beurre et huile d'olives. Ajouter les pépites et les nacrer puis mouiller à petites doses pour faire cuire tranquillement les pépites. A mi-cuisson rajouter la crème liquide, puis la tome et enfin une dizaine de cl de champagne pour apporter une légère acidité en fin de bouche.

5) Poêler votre skrei du coté peau en évitant une coloration trop rapide ; puis retourner les filet et laisser terminer la cuisson dans la poêle environ 5 minutes

6) Pendant ce temps, vérifier l'assaisonnement de votre risotto

7) Dresser votre risotto sur assiette à l'aide d'un emporte pièce, poser au dessus le filet de skrei et napper de fumet crémé.

Recette proposée par :

Jean Luc Nopre

La toque blanche

49 Grande Rue

57670 Bénestroff

03 87 01 51 85