

Filet de Cabillaud à la Vapeur et Ses Écailles de Chorizo Sauce Persil-Moutarde

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	40g
- FARINE	40g
- BOUILLON DE LÉGUMES	500 ml (1 cube)
- CRÈME FRAICHE	50g
- MOUTARDE	1/2 c à soupe (à l'ancienne)
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- PERSIL	3 c à soupe
- SEL	un peu
- COEUR DE CABILLAUD	4 beaux
- HUILE D'OLIVE	
- CHORIZO	20-25 fines tranches
- POIVRE	

Recette:

- Réalisez, à l'aide du Monsieur Cuisine, la sauce crémeuse au persil et moutarde à l'ancienne comme indiqué à la recette DI-260. Réservez.
- Coupez les rondelles de chorizo en deux.
- Placez 1 litre d'eau dans le bol du robot Monsieur Cuisine. Déposez le système de cuisson vapeur par-dessus et chemisez-le de papier sulfurisé humidifié.
- Déposez-y les filets de poisson. Huilez-les. Salez et poivrez.
- Réglez le programme vapeur sur 12 minutes/120°C. Enclenchez-les (le programme va mettre environ 20 minutes à cause du chauffage de l'eau).
- Entre-temps, faites griller à sec les rondelles de chorizo. Egouttez-les sur un papier absorbant.
- Au moment de servir, réchauffez la sauce.
- Déposez-en un peu dans le fond de l'assiette puis déposez délicatement le filet de poisson. Disposez ensuite le chorizo grillé en forme d'écailles.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Avec l'aide du Monsieur Cuisine pour la sauce et la cuisson du poisson.

