

Dos de cabillaud en crumble de noix fondue de poireaux aux raisins secs

4 personnes

25 min de préparation – cuisson 15 minutes



Le Cabillaud

4 pavés de cabillaud de 200 gr chacun
avec leur peau
80 gr de cerneaux de noix
80 gr de vieux cantal (ou comté)
1 tranche de pain de mie grillée
1 gousse d'ail
50 gr de beurre mou
(+ une noix pour la cuisson)
Quelques feuilles de persil plat,
Sel, Poivre du moulin

La fondue de poireaux

2 poireaux
30 gr de raisins secs
50 g de beurre
1 branche de thym
1 noix de muscade
Set et poivre du moulin

Préchauffer le four à 200°

Gardez seulement le blanc des poireaux ; lavez-les et retirez les feuilles extérieures trop dures.
Coupez chaque blanc de poireaux en très fines rondelles

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y suer les poireaux.
Ajouter une poignée de raisins et la branche de thym, salez, poivrez et réserver au chaud

Râpez le cantal grossièrement,
Dans le bol du mixeur, hachez les cerneaux de noix et le pain grillé pour obtenir de la chapelure.
Dans un saladier, mélanger la chapelure et le cantal
Hachez finement l'ail, incorporez-le à la préparation, ainsi que le beurre. Mélanger et émietter le tou.
Réservez.

Dans une poêle antiadhésive, faites fondre une noix de beurre

Après avoir salé* et poivré le cabillaud, faites dorer les pavés côté peau pendant 1 minute puis saisissez les 20 secondes sur chaque face.

Posez les pavés sur un plat allant au four. Recouvrez le dessus de chaque pavé du mélange aux noix puis enfournez pour 5 à 10 minutes selon épaisseur.
Dressez le poisson avec la fondue de poireaux dans les assiettes et décorez de feuilles de persil