

Waterzoi de Cabillaud

Ingrédients pour deux personnes

2 dos de cabillaud désarêtés
1 grosse carotte
1 blanc de poireau
1 branche de céleri
1 cuillère à soupe de persil plat haché
Quelques râpures de noix de muscade
2 jaunes d'œufs
10 cl de crème liquide
2 litres de bouillon de poissons
Sel fin, fleur de sel et poivre du moulin



La recette

1) Porter à frémissement 2 litres de bouillon de poissons dans une cocotte. Puis plonger 2 dos de cabillauds, amener à ébullition, couvrir, retirer la cocotte du feu et laisser pocher 10 minutes.

2) Eplucher, laver puis tailler en julienne 1 grosse carotte, 1 blanc de poireau et 1 branche de céleri.

Faire bouillir une grande quantité d'eau dans une casserole, la saler. Y plonger ensuite les juliennes de légumes, amener à ébullition pendant 1 minute, puis les rafraîchir dans de l'eau bien froide et les égoutter.

3) Mélanger dans un saladier 10 cl de crème liquide avec 2 jaunes d'œufs, saler, poivrer, ajouter quelques râpures de noix de muscade.

Prélever $\frac{1}{4}$ de litre du bouillon qui sert à pocher les dos de cabillaud (conserver ces derniers dans le bouillon restant), le verser dans une casserole et le faire bouillir. L'ébullition obtenue, retirer la casserole de la plaque de cuisson et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange de crème et de jaunes d'œuf. Rectifier l'assaisonnement.

4) Réchauffer la julienne de légumes sur feu doux dans une petite casserole avec 3 cuillères à soupe du bouillon. Dresser ensuite cette julienne dans un plat creux, disposer harmonieusement dessus les dos de cabillauds pochés, les napper de la sauce à la crème, les parsemer d'1 cuillère à soupe de persil plat hachée, de quelques grains de fleur de sel.

Servir et déguster sans attendre ce waterzoi de cabillaud avec des pommes vapeur.