



DOS DE CABILLAUD EN ÉCAILLES DE RADIS À LA BIÈRE

RECETTE – 2 PERS.

INGREDIENTS

- 400 g de dos de cabillaud
- 1 botte de radis
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 échalote
- 100 g de beurre doux
- 20 cl de crème liquide
- 6 pommes de terre Charlotte
- 1 bière de la Pévèle aux épices
Curcuma
- Sel
- Poivre

INFORMATIONS

Préparation : 30 min

Cuisson : 8 minutes au four

Difficulté : facile

01

Pour le beurre nantais :

Faire revenir l'échalotte au beurre.

Ajouter 12 cl de bière. Faire réduire presque à sec. Ajouter 20 cl de crème. Faire réduire. Ajouter 70 g de beurre coupé en dés.

02

Pour le cabillaud :

Colorer les dos de cabillaud au beurre dans une poêle côté peau en premier. Retourner et laisser cuire 3 à 4 minutes. Mettre un peu de moutarde sur le cabillaud côté peau. Répartir les tranches de radis blanchis. Enfourner le tout au four à 180° pendant 8 minutes.

03

Pour les pommes de terre :

Faire cuire les pommes de terre nature à l'eau salée avec une pointe de curcuma.

04

Pour la présentation :

Dresser le tout dans une assiette creuse. Déguster