

MILLÉSIMES 62 (75 014)

« Dos de cabillaud à la plancha, beurre blanc chorizo ibérique et fèves »
Chef : Stéphane SAVORGAN

SYNTHÈSE

Type : Entrée
Difficulté : Facile
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

4 Pavés de cabillaud de 150 g
1 kg de Fèves épluchées
200 g de Chorizo ibérique
100 g de Beurre
5 cl de Vin blanc
1 Échalote
1 cl de Vinaigre blanc
1 cl de Huile d'olive
Sel/Poivre



PRÉPARATION

Préparation des fèves :

Les blanchir dans une eau bouillante salée durant 5 minutes, pour arrêter la cuisson les mettre dans un saladier d'eau froide avec des glaçons.

Préparation du beurre blanc :

Éplucher et ciseler l'échalote, mettre dans une casserole avec le vin blanc et le vinaigre. Mettre sur le feu et réduire à sec. Ajouter une cuillère à soupe d'eau, ajouter ensuite le beurre ramolli par petits morceaux tout en mélangeant énergiquement au fouet. La sauce doit être onctueuse.

Cuisson du cabillaud :

Assaisonner les pavés de cabillaud, sel et poivre.
Cuire à la plancha 5 minutes sur chaque face.
Couper le chorizo en tranches épaisses et cuire rapidement à la plancha.

DRESSAGE

Réchauffer les fèves dans une casserole avec un morceau de beurre, les mettre dans une assiette creuse, disposer par dessus le cabillaud et le chorizo ibérique puis napper les fèves de beurre blanc.

ACCORD MET & VIN

Vin Blanc de la vallée du Rhône :
Crozes Hermitage AOC Domaine Mule Blanche, Paul Jaboulet-Ainé 2014

RESTAURANT MILLESIMES 62
13 place de Catalogne - 75014 PARIS
T. 01 43 35 34 35 - E-Mail : contact@millesimes62.com
Site internet : www.millesimes62.com

RESTO
PARTNER
Le plaisir d'un cadre de qualité