



**Cabillaud cuit à l'huile de coco (ou huile d'olive), sauce aux champignons, curcuma et gingembre**

*Une recette de Thomas Danigo, chef du Galanga, le restaurant de l'hôtel Monsieur George à Paris*

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 4 pavés de cabillaud de 160 grammes sans peau et sans arêtes
- 4 c. à soupe d'huile vierge de coco ou d'huile d'olive
- 100 g de gros sel
- 30 cl de lait de coco
- 20 g de gingembre
- 800 g de gros champignons de paris
- 1 petite échalote coupée en fine lamelles
- 1 c. à café de curcuma en poudre
- 1 citron vert
- 10 cl d'huile d'olive
- 1/4 de botte de coriandre
- Sel et poivre

1. Dans un plat, recouvrir les pavés de cabillaud avec le gros sel. Le laisser comme cela au frigo pendant 8 minutes.
2. Pendant ce temps, vous pouvez tailler l'échalote finement et les champignons de paris en quartiers. Conserver un gros champignon de paris cru, nous le taillerons en carpaccio à la fin de la recette.
3. Sorti le cabillaud, bien le rincer à l'eau froide, l'égoutter et le poser sur un papier absorbant pour enlever l'eau restante. Napper les pavés de cabillaud avec l'huile vierge de coco ou l'huile d'olive, utiliser un pinceau.  
Les garder au frais, nous les ferons cuire au dernier moment.
4. Dans un fait tout, faire dorer les champignons à l'huile d'olive puis rajouter l'échalote, le gingembre haché et le curcuma. Bien remuer et laisser le tout cuir à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter le lait de coco et laisser mijoter 15 minutes. La sauce doit être nappante. Rectifier l'assaisonnement de cette garniture avec un trait de jus de citron vert, du sel et du poivre.
5. Disposer les pavés de cabillaud dans une couscoussière ou un panier vapeur et laisser cuire 6 minutes environ. Quand les feuillets du cabillaud se détachent et sont nacrés, c'est cuit !

### **Dressage**

1. Disposer le pavé de cabillaud dans le fond de l'assiette. Verser la sauce chaude et les champignons dessus.
2. Mettre 3 ou 4 lamelles de champignon cru sur le dessus et quelques feuilles de coriandre concassée.
3. Vous pouvez zester un citron vert au-dessus de l'assiette avant de déguster pour apporter plus de fraîcheur.

## **Le Galanga**

Monsieur George Hôtel & Spa

17 rue de Washington, Paris VIIIe