



## **Cabillaud au beurre de gingembre**

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 4 pavés de cabillaud sans arêtes (150 gr)
- 200 gr de gros sel
- 250 gr de fèves
- 500 gr de pois gourmand
- 1 morceau de 2 cm de gingembre frais
- 120 gr de beurre
- Sel, poivre
- 300 gr de coques
- 300 gr de moules
- 20 cl de vin blanc
- 1 botte de persil
- 3 gousses Ail noir

- 30 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- Sel, poivre

*Ustensile*

- Une poêle

1. Placer les pavés de cabillaud dans une assiette, les recouvrir de gros sel et les placer au frais 10 min. Laver les moules et les coques. Les mettre dans une casserole avec un peu de vin blanc accompagnées des tiges de persil pendant 2 min. Réserver. Rincer les pavés de cabillaud sous l'eau froide pour ôter le sel et les réserver au frais. Mixer les gousses d'ail noir dans le lait et la crème liquide. Saler et poivrer, passer au chinois et réserver au frais.
2. Huiler légèrement les pavés de cabillaud, puis les assaisonner. Faire rôtir les pavés de cabillaud dans une poêle avec un filet d'huile pendant 3 min coté peau. Eplucher et râper le gingembre. Faire bouillir 5 cl d'eau puis faire infuser le gingembre et laisser bouillir 5 min. Hors du feu, verser le jus de citron. Ajouter quelques morceaux de beurre dans la sauce ; les laisser fondre avant de mélanger la sauce.
3. Rectifier l'assaisonnement. Faire bouillir les pois gourmands et les fèves, puis les plonger directement dans de l'eau glacée. Envelopper avec les légumes verts du beurre citronné. Faire chauffer le mélange lait, ail et crème liquide. Mixer avec un mixeur plongeant de façon à obtenir un nuage. Dresser dans une assiette le pavé de cabillaud ainsi que les légumes verts, un nuage d'ail confit et parsemer de coquillages.