

# Encornet farci cabillaud et origan sur soupe de poisson



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
209980	Encornet entier MSC 1 kg	1.5 Kilo
277566	Soupe de poisson 1 kg	200 Centilitre
280714	Burrata 21% MG 120 g	300 Gramme
31676	Dos de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 130 g 8 Beaufort	1 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	PM
	Branche de fenouil	200 Gramme
	Julienne de poireau	100 Gramme
	Origan	50 Gramme
	Farine tempura	50 Gramme
	Sel et poivre	PM

## Etapes de préparation

- 1 Mettre les encornets en décongélation en chambre froide positive selon la méthode HACCP
- 2 Séparer les têtes des queues. Habiller les corps des encornets. Réserver
- 3 Passer les têtes d'encornets dans la farine à tempura. Réserver
- 4 Mixer la chair de cabillaud. Ajouter la burrata et les échalotes. Assaisonner. Farcir les corps d'encornets
- 5 Monter à ébullition la soupe de poisson avec de l'origan. Puis pocher les corps d'encornets farcis. Réserver dès que la farce atteint 70°C à cœur
- 6 Passer les têtes d'encornets dans un bain de friture à 170°C. Réserver
- 7 Pour le dressage, mettre une julienne de poireaux et des branches de fenouil

# Encornet farci cabillaud et origan sur soupe de poisson

## L'astuce du chef

---



Vous pouvez réaliser cette recette avec de la sèche. Le cabillaud étant un poisson riche en fibres, il n'est pas nécessaire d'ajouter du liant. La farce sera plus moelleuse et naturelle.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid