

# Gravlax de cabillaud, poireaux à la vodka, biscotte de pain au levain



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
9970	Poireaux rondelles 2,5 kg Bonduelle	1.2 Kilo
137755	Pain pochon précuit sur sole 450 g	0.3 Kilo
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.1 Litre
	Oignon blanc	1 Pièce
	Vodka	0.1 Litre
	Œuf de truite	0.2 Kilo

## Etapas de préparation

- 1 Mettre la portion de cabillaud dans un mélange de sel et de sucre. Laisser environ 2h. Rincer à l'eau claire
- 2 Tailler à la trancheuse de fines tranches de pain pochon, puis les sécher au four à chaleur sèche. En sortie de four, les frotter avec un oignon
- 3 Faire suer les poireaux dans du beurre. Crémier. Ajouter la vodka et les œufs de truite. Assaisonner
- 4 Ciseler les oignons puis les dessécher au four à chaleur sèche de façon à obtenir un crumble
- 5 Cuisson à l'étouffée du dos de cabillaud, puis en sortie de four le vaporiser de vodka. Assaisonner

# Gravlax de cabillaud, poireaux à la vodka, biscotte de pain au levain

## L'astuce du chef

---



Il est possible de corser le mélange sel et sucre de la marinade gravlax avec des zestes de pamplemousse ou de citron.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid