

# Dos de cabillaud au lard, crème de haricots blancs à la sauge fumée



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
2630	Poitrine fumée VPF n°1 - 1,9 kg env.	30 Gramme
39215	Poêlée de haricots blancs cuisinée à la graisse d'oie 2,5 kg Bonduelle	150 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	30 Gramme
	Blanc de poireau	10 Gramme
	Mini navet	1 Pièce
	Branche de cerfeuil	1 Pièce
	Branche de thym	1 Pièce
	Brin de sauge	1 Pièce
	Fumet de poisson	PM
	Huile d'olive Huile d'olive Huile d'olive	PM
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable le dos de cabillaud puis le barder à l'aide de tranches de lard fumé et branche de thym.
- 2 Cuire au four à chaleur sèche, température stabilisée à 180/200°C. En sortie, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 3 Passer la sauge quelques instants au fumoir puis laisser revenir vivement dans de l'huile d'olive.
- 4 Remettre en température la poêlée de haricots blancs, puis ajouter la sauge fumée et mixer jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
- 5 Si besoin, détendre à l'aide du fumet de poisson, rectifier l'assaisonnement et réserver.
- 6 En finition, pois gourmands, minis navets, pluches de cerfeuil et julienne de poireaux.

# Dos de cabillaud au lard, crème de haricots blancs à la sauge fumée

## L'astuce du chef

---



Il est possible de modifier cette recette avec un jambon type serrano ou parme, chaque IGP apportera son lot de saveurs subtiles.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid