



Dos de cabillaud, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et ciboulette, jus de volaille rôti

Recette de Fabrice Vulin
Pour les Toquissimes saison 3

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 dos de cabillaud de 150g chacun
400g de pommes de terre Mona Lisa
200g de pousses d'épinards
1 botte de ciboulette

60g de jus de volaille
50g de moutarde à l'ancienne
100g de pousses d'herbes du marché
Huile d'olive et beurre frais

Déroulement de la recette

Cuire les pommes de terre sur un gros lit de sel ou à l'eau avec la peau.
Les éplucher, les écraser et les monter au beurre avec l'huile d'olive et la ciboulette ciselée.
Disposer les pommes de terre écrasées et assaisonnées dans un cercle au centre de l'assiette.

Ajouter les pousses d'épinards liées avec une vinaigrette classique.

Ajouter les dos de cabillaud préalablement poêler à l'unilatérale (cuit sur la peau).

Disposer des petits tas de moutarde à l'ancienne et les pousses d'herbes du marché, puis ajouter le jus de volaille.