



Dos de cabillaud, émulsion au citron

Temps de préparation: 20 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

2 dos de Cabillaud Sauvage

Le jus de 1 citron

2 ½ échalotes

25cl de vin blanc sec

30g de beurre

1 jaune d'œuf

Sel, poivre



Préparation :

1. Décongeler les dos de cabillaud comme indiqué sur l'emballage.
2. Éplucher les échalotes et les hacher finement puis les disposer dans une casserole avec le jus de citron et le vin blanc, faire réduire jusqu'à évaporation.
3. Ajouter la crème liquide. Faire réduire à nouveau 3-4 minutes puis à l'aide d'un mixeur hacher le tout. Ajouter le beurre froid petit à petit puis le jaune d'œuf. Passer ce mélange au tamis, récupérer la sauce puis réserver au chaud.
4. Assaisonner les dos de cabillaud avec le sel et le poivre. Puis les cuire à feu vif 2 à 3 minutes de chaque côté dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
5. Dresser les dos de cabillaud sur des assiettes chaudes avec l'émulsion au citron et les accompagner de céleri branche juste poêler.