

PASCO (75 007)

Ballotine de dos de cabillaud au jambon de parme et crème d'artichaut aux girolles

Par le chef D. BARSSO

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 3 personnes)

600 g de cabillaud sans la peau
3 tranches de jambon de Parme
Sel, poivre
5 cl d'huile d'olive
1 noix de beurre
150 g de girolles

Crème d'artichaut :

300 g de fonds d'artichauts
1 oignon
1 c. à s. d'huile
200 g de carottes
30 cl de bouillon de volailles
3 tranches de jambon de Parme ou 100 g de lardons
1 gousse d'ail



1 bouquet garni
5 cl de vin blanc
50 g de beurre
10 cl de crème fraîche
Sel, poivre

PRÉPARATION

Préparation du poisson :

Tailler des portions de cabillaud de 200 g par personne.

Saler et poivrer chaque part et envelopper le tout dans une tranche de jambon. Réserver au frais.

Préparation de la crème :

Tailler tous les légumes en lanière.

Dans une casserole, ajouter un filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon, les carottes, l'ail puis ajouter le jambon de parme coupé également en lanière, les fonds d'artichauts et le bouquet garni.

Déglacer l'ensemble avec le vin blanc quelques instants et ajouter le bouillon de volaille.

Laisser cuire 10 minutes puis ajouter la crème fraîche et laisser frémir à feu doux 2 à 3 minutes.

Hors du feu, enlever le bouquet garni. Ajouter le beurre, mixer l'ensemble, saler et poivrer.

Cuisson du Cabillaud :

Faire chauffer votre four à 180°C.

Dans une poêle bien chaude, ajouter de l'huile d'olive et faire saisir les ballotines de chaque côté, puis finir la cuisson au four pendant 2 à 4 minutes selon la cuisson désirée.

Cuisson des girolles :

Dans une poêle, ajouter un peu d'huile d'olive et faire revenir les girolles 1 à 2 minutes.

DRESSAGE

À votre guise.

ACCORD MET / VIN

Vin blanc : Quincy AOC Maison Blanche

RESTAURANT PASCO
74 Boulevard de la Tour-Maubourg - 75007 PARIS
T. 01 44 18 33 26 - E-Mail : contact@restaurantpasco.com
Site internet : www.restaurantpasco.com

RESTO
PARTNER
L'amour d'une cuisine de qualité