

Cullen skink - From Scottish Highland

V1 Chavenay - Haddock fumé et ses légumes



Cuisson Oignon Chou fleur PDT



Le poisson en grosses miettes



Le service

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min, puis 20 min



1 chou fleur



1 oignon



4 PDT



Haddock fumé



20cl de crème



1 verre de lait



25g de beurre



2 càs d'h. olive



Poivre du moulin



Pointe de Sel

Préparation

1. La veille, faire tremper 200g de haddock dans du lait. Le lendemain, le pocher 5 min dans le lait.
2. Puis le laisser refroidir à part, en gardant le lait.
3. Peler et débiter l'oignon en petits morceaux. Réserver.
4. Débiter les têtes du chou fleur. Les cuire 10 min dans de l'eau bouillante salée (Rester croquant)
5. Peler les PDT, les débiter en dés, les rincer. Réserver.
6. Dans une marmite en fonte, verser un fond d'huile avec une noix de beurre, faire fondre.
7. Faire dorer l'oignon 5 min puis rajouter le lait, les dés de PDT, remuer, laisser frémir 20 min.
8. Rajouter les têtes du chou fleur, remuer.
9. Emietter grossièrement le haddock, le rajouter dans la marmite. Remuer doucement.
10. Laisser réduire doucement, jusqu'à votre convenance.
11. Servir chaud, dans une assiette à soupe.

* * * 07 juillet 2023 * * *