

RECETTE MUSCAT



Recette de Jean PLOUZENEC

Restaurant LE CEDRAT - Joacasino Le Boulou - Route du Perthus - 66160 LE BOULOU
tél. : 04 68 83 01 20

Suprême de Cabillaud au Curry & son riz Basmati

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients : 600g de filets de cabillaud, 100g de poudre d'amande, 1œuf.

Sauce : 2 échalotes, 1c à soupe d'huile d'olive, 1 noix de beurre,
2 pointes de couteau de curry, un peu de gingembre râpé, 10cl de fumé de poisson,
150g de lait de coco, 2c à soupe de crème fraîche, 3cl de Muscat sec.

Garniture : 150g de riz Basmati, 1 tomate, 1 petite courgette ou 100g de petits pois.

Préparation : 20 mn • **Cuisson :** 20 mn • **Difficulté :** facile.

- **Commencer par la sauce.** Faire suer les échalotes ciselées avec un peu d'huile d'olive, de beurre et de gingembre râpé. Déglacer avec le Muscat sec et laisser réduire. Ajouter le curry et le fumé de poisson. Laisser réduire à nouveau de moitié. Ajouter le lait de coco. Après réduction de 1/3 environ, ajouter la crème fraîche. Passer au chinois et rectifier si besoin l'assaisonnement.
- **Garniture :** Faire cuire le riz. Egoutter et ajouter la tomate coupée en petits dés, et de petits cubes de courgettes blanchis (ou 100g de petits pois).
- **Tremper les filets de cabillaud** dans l'œuf battu. Les enrober avec la poudre d'amande. Faire cuire à feu doux avec un peu d'huile d'olive et de beurre.

- **Dresser l'assiette :** Disposer sur chaque assiette, un filet de cabillaud, un petit dôme de riz bien chaud. Napper d'un cordon de sauce avant de servir. Suggestion : compléter la garniture de quelques chips de céleris ou de pommes de terre.

Le Conseil du Sommelier :

Le fondant délicat du cabillaud appelle un Muscat sec où l'on croque le grain de raisin. Certains, à base de Muscat d'Alexandrie, développent des notes de poire, d'abricot, de nectarine et de pêche de vigne ... Ce cocktail aromatique accompagnera parfaitement le plat.



RECETTE MUSCAT

Suprême de Cabillaud au Curry & son riz Basmati



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.