

Filets de cabillaud au jambon de Parme, céleris-raves et Brugge Vieux

Ingredienten:

Ingrédients

- 1 branche de thym, seulement les feuilles
- 1 pincée de gros sel
- poivre noir du moulin
- 4 c. à s. d'huile d'olive + un supplément pour la cuisson du poisson
- 4 x 200 g de filet de cabillaud
- 8 tranches de jambon de Parme
- 2 céleris-raves, nettoyés et pelés
- lait entier
- 2 feuilles de laurier
- sel marin fin
- 160 g de Brugge Vieux, sans la croûte
- 2 x 50 g de Beurre Brugge
- jus de ½ citron

Préparation:

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (air chaud).
2. Pilez les feuilles de thym dans un mortier et ajoutez du gros sel et du poivre noir. Versez-y l'huile d'olive. Badigeonnez les filets de cabillaud à l'huile de thym.
3. Disposez chaque fois 2 tranches de jambon de Parme qui se chevauchent légèrement. Enroulez-les autour du poisson.
4. Dans une poêle contenant l'huile d'olive, formez une croûte de tous les côtés. Enfourez la poêle 15 minutes jusqu'à ce que le poisson soit cuit à point.
5. Détaillez les céleris-raves, placez-les dans une casserole et versez le lait pour recouvrir légèrement les légumes. Ajoutez le laurier et une pincée de sel et cuisez à point.
6. Égouttez les morceaux de céleri-rave, mais conservez le liquide de cuisson. Enlevez le laurier.
7. Émincez le Brugge Vieux et mixez-le dans le blender avec le céleri-rave, 50 g de beurre et une larme de jus de cuisson. Salez et poivrez le plat selon votre goût.
8. Retirez le poisson de la poêle, faites fondre le beurre restant et dorez (beurre noisette). Salez et poivrez les filets et ajoutez-y une goutte de jus de citron.
9. Répartissez la purée sur 4 assiettes. Découpez les filets de cabillaud et dressez-les sur le lit de purée. Garnissez le tout au moyen de beurre noisette et des feuilles de thym supplémentaires.

4 personen

50 min

Plat principal

2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/filets-de-cabillaud-au-jambon-de-parme-celeris-raves-et-brugge-vieux>