

Dos de cabillaud croûte chorizo crème de piquillos

Quand je vois le prix du cabillaud au kilo, je repense aux poissons panés de mon enfance : c'était LE poisson pas cher. Les choses ont changé, mais on n'est pas là pour parler économie. Pour deux, je me fais plaisir avec des dos bien charnus, cuits au four sous une croûte de chorizo et accompagnés d'une crème de piqui...

Pour 2 personnes · Facile · France · Épicé

Les ingrédients

La creme de piquilos

- 1 gousse** Ail
- 1** Échalote
- 1** Tomate
- 3 filets** piquillos
- 10 cl** crème
- Paprika

La croute de chorizo

- 70 g** Chorizo
- 30 g** Chapelure, Panko dans cette version
- 20** Parmesans
- 10 g** Beurre

La star du jour

- 2** dos de cabillaud
- 10 g** Beurre
- 4 c. à s.** Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Accompagnement

- Pomme de terre, ratte de préférence
- 3 pincées** Paprika
- Sel
- Beurre
- Huile d'olive

La marche à suivre

La creme de piquillos

1. Ciselez la gousse d'ail et l'échalote au couteau de chef. Faites-les fondre dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Ils doivent devenir tendres, sans prendre trop de couleur : on cherche du fondant, pas une échalote qui fait du zèle.
2. Après quelques minutes, ajoutez dans la casserole la tomate concassée et les 3 filets de piquillos en tranches. Laissez cuire tranquillement à feu doux une dizaine de minutes, puis ajoutez les 10 cl de crème et le paprika. Le mien arrive directement de Hongrie et il est très puissant, alors j'y vais doucement. Poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes : la crème doit être bien chaude.
3. Mixez les piquillos et leur crème directement dans la casserole avec le mixeur plongeant. Quand la texture est bien veloutée, rectifiez l'assaisonnement. Cette crème va très bien avec le chorizo ; on pourrait presque s'arrêter là, mais le cabillaud attend.

La garniture

4. Coupez les pommes de terre rattes en deux au couteau de chef, puis rincez-les bien et essuyez-les. Faites-les revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive et de beurre, à feu assez vif. À mi-cuisson, ajoutez 3 pincées de paprika, selon la puissance de votre épice et votre goût, puis poursuivez la cuisson. Les rattes doivent être croustillantes dehors et fondantes dedans : une pointe de couteau vous le dira.

croute de chorizo

5. Mixez les 70 g de chorizo au blender ou découpez-les finement au couteau de chef, comme vous préférez. Mélangez-les avec le parmesan râpé, les 30 g de chapelure et le beurre pommade. J'utilise ici du panko, mais la chapelure classique convient aussi. Travaillez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène : le beurre pommade aide à faire la liaison.
6. Étalez la pâte au chorizo avec le couteau de chef pour former une plaque aux dimensions des dos de cabillaud. Mettez-la quelques minutes au frais, ou au freezer. Elle sera plus facile à découper avant la cuisson.

Le cabillaud

7. Préchauffez le four à 200 °C, puis arrosez les 2 dos de cabillaud d'un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Sortez la plaque de chorizo du frais, découpez-la au couteau de chef à la taille des dos et posez les morceaux sur le poisson avant d'enfourner. Comptez 10 à 15 minutes selon son épaisseur : le repère donné à cœur est de 48 à 50 °C. À la sortie du four, laissez le poisson se détendre un peu.

Dressage

8. Versez une couche de crème de piquillos depuis la casserole et posez le cabillaud en croûte de chorizo par-dessus. Servez les pommes de terre à part. S'il reste de la sauce, utilisez-la comme un ketchup pour les rattes. Et régalez-vous.

L'astuce

La prochaine fois, je marquerai rapidement les dos de cabillaud avant de les enfourner pour terminer leur cuisson. Cela devrait apporter encore plus de croustillant.