



Dos de cabillaud rôti et navet au jus

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un dos de cabillaud cuit unilatéral et le fondant du navet.

Les ingrédients de la recette du dos de cabillaud rôti :

- 4 dos de cabillaud
- 800 g de navet long
- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1/2 litre de fond de volaille
- 20 cl de crème liquide
- Huile d'olive
- Branche de romarin
- Sel fin et poivre du moulin

Pour **4** personnes

La réalisation de la recette

Laver et éplucher **vos navets longs**. Les couper en lamelles de 3 mm d'épaisseur soit à l'aide d'une mandoline ou au couteau. Les disposer dans un **sautoir, ajouter le beurre**, sel fin et poivre du moulin. Verser le bouillon de volaille dans le sautoir et **cuire les navets à couvert**. Quand vos navets sont pratiquement cuits. Ôter vos rondelles de navet et les réserver au chaud. **Réduire le bouillon** de moitié et ajouter la crème liquide, **cuire 5 minutes, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud**. Réaliser des chips de peau de navet en les plongeant dans un bain d'huile de friture à 180 °C.

Dans une poêle antiadhésive, ajouter de l'huile d'olive et cuire les pavés de cabillaud uniquement côté peau sur un feu moyen. **Au bout de 3 minutes, ajouter la gousse d'ail** et la branche de romarin. **Couvrir et laisser infuser pendant 4 minutes** hors du feu.

Dressage : réchauffer vos navets et les disposer dans le centre de vos assiettes sans trop mettre de sauce. Disposer dessus vos pavés de cabillaud cuits. Réaliser une émulsion avec la sauce crémée des navets. Verser cette émulsion sur le contour des dos de cabillaud. **Une branche de romarin, un morceau de navet frit et hop ! On déguste ?**

Vision
Plaisir