

# Pavé de cabillaud au chou "cœur de bœuf" et morilles, cuvée des Archevêques à la crème fermière

*Pour 4 personnes*

*4 pavés de cabillaud avec peau*

*1 petit chou « cœur de bœuf » de petit producteur*

*20 gr de morilles*

*10 cl de Cuvée des Archevêques*

*150 gr de crème fermière (Ferme du Pré Verdot)*

*1 c à soupe de sauce soja bio*

*2 feuilles de laurier coupées en 2*

*6 branches de thym frais*

*2 clous de girofle*

*2 c à soupe d'huile de noix de coco*

*Huile d'olive*



## ★ *La recette*

Faire tremper les morilles dans de l'eau tiède (à hauteur), les couper deux, les débarrasser de leurs impuretés puis filtrer l'eau de trempage et en récupérer la moitié.

Enlever les côtes des feuilles de chou et les cuire à la vapeur pendant 5' environ.

Pendant ce temps, faire réduire l'eau des morilles avec 2/3 de la crème, les morilles, la cuvée des Archevêques, le laurier, les clous de girofle, la sauce soja. Laisser réduire de 2/3, puis enlever les clous de girofle.

Préchauffez votre four à 180°.

Dans une poêle anti adhésive, cuire les pavés de cabillaud à l'huile d'olive, côté peau au fond de la poêle pendant 5mn en les arrosant régulièrement avec l'huile de cuisson. Les assaisonner de sel et poivre. Au terme de la cuisson la chair doit être nacrée. Les retourner et les déposer sur un plat allant au four.

Chauffez doucement l'huile de noix de coco, ajouter les feuilles de chou, les brindilles de 2 branches de thym frais et un peu de fleur de sel. Les réchauffer délicatement.

Ajouter dans la sauce aux morilles la crème restante, goûtez et assaisonner.  
Enfournez les pavés de cabillaud le temps de terminer la sauce et de dresser.

## ★ *Comment dresser*

Dans des assiettes chaudes, déposer les feuilles de choux au centre des assiettes puis le cabillaud et entourer de sauce aux morilles et ajouter la demie-feuille de laurier et le thym sur le poisson.

## ★ *Le petit conseil du chef*

Attention à la cuisson des pavés de cabillaud qui doivent rester moelleux.

