

Pavé de cabillaud aux cèpes

Préparation 30 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de cabillaud de 150 g

600 g de cèpes

150 g de lardons fumés

3 échalotes

30 cl de crème (je mets de la 15%)

10 cl de vin blanc sec

Le jus d'1/2 citron

2 c à s de farine

3 c à s d'huile d'olive

30 g de beurre

1/2 bouquet de persil

Sel et poivre

Plonger les lardons dans une casserole d'eau bouillante et les retirer aussitôt. Les égoutter.

Couper la partie terreuse des pieds des cèpes, les essuyer avec un torchon humide et les couper en lamelles.

Préparer la sauce : émincer les échalotes pelées et les faire revenir doucement dans une poêle avec le beurre en remuant. Dès qu'elles commencent à dorer verser le vin et réduire sur feu vif jusqu'à évaporation presque complète. Ajouter la crème, le jus de citron, sel et poivre et faire réduire de moitié.

Faire revenir les cèpes à feu vif dans une poêle avec l'huile d'olive et dès que l'eau de végétation s'est évaporée, les assaisonner, et ajouter le persil haché et les lardons. Réserver au chaud.

Saler, poivrer et fariner les pavés de cabillaud et les poêler dans le reste d'huile 3 mn de chaque côté. Les laisser à couvert hors du feu.

Réchauffer doucement la sauce.

Pour le service dresser les pavés dans chaque assiette, répartir les cèpes et entourer de sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>