



Cabillaud au lait de coco et citronnelle

12/12/2017 à 14h06

Par [Ecole Ferrandi](#)



Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Poisson

- 4 pavés de cabillaud sans peau
- 250 ml de lait de coco
- 40 cl d'eau
- 2 bâtons de citronnelle
- 70 g de cerneaux de noix
- Fleur de sel, poivre, 1 citron vert

Soupe de champignons

- 1 citron
- 1 gousse d'ail, 1 échalote
- 2 cuillères à café de gingembre râpé
- 1 bâton de citronnelle
- 1 cube de bouillon (kubOr)
- 400 g de champignons de Paris
- 250 ml de lait de coco
- 1/2 botte de coriandre fraîche

Tagliatelles de poireaux

- 2 blancs de poireaux
- 1,25 l d'eau de Vichy
- 3 sachets de thé citron

Préparation :

Pour le cabillaud:

- Mettre le lait de coco, l'eau, les 2 bâtons de citronnelle écrasés et quelques graines de poivre dans une casserole et porter à frémissement pendant 2 à 3 min. Filtrer et refroidir.
- Placer les portions de cabillaud dans une casserole basse. Verser le court-bouillon à hauteur et porter la température doucement jusqu'à 70°C ; maintenir à cette température pendant 12 à 15 mn puis débarrasser au chaud.

Pour la soupe de champignons:

- Porter l'eau à ébullition. Pendant ce temps, récupérer le jus d'un citron, écraser une gousse d'ail, émincer l'échalote et râper le gingembre.
- Mettre l'ensemble dans l'eau en ajoutant un bâton de citronnelle écrasé et un cube de bouillon.
- Laisser mijoter 20 mn à feu doux. Pendant ce temps, laver et émincer les champignons.
- Filtrer le bouillon, ajouter le lait de coco et les champignons émincés crus. Terminer en parsemant la soupe de coriandre ciselée.

Pour les tagliatelles de poireaux:

- Dans la longueur des blancs de poireaux, récolter à l'économique de fines lamelles de poireaux.
- Porter à ébullition l'eau de Vichy parfumée au thé citron. Cuire 2 mn les tagliatelles.

Pour le dressage:

- Déposer un fond de soupe de champignons, puis le pavé de cabillaud.
- Parsemer l'ensemble de l'assiette de tagliatelles et de noix pilées.
- Terminer par une pincée de fleur de sel et zestes de citron vert sur le cabillaud.