

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Dos de cabillaud pochés au lait d'amande et confit de céleri



TRIO poisson marinade

Imprimer

Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 4 dos de cabillaud de 120 g chacun
- 500 g de lait d'amande
- 1 botte de céleri branche
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 1 pincée de fleur de sel

- Quelques feuilles de mâche
- Quelques radis Red Meat, coupés en longue julienne
- Quelques pousses de soja
- Quelques pâquerettes
- QS d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Dans un compartiment du Trio Grand Chef du Vitaliseur, déposez le céleri coupé en rondelles. Ajoutez un fond d'eau ainsi que la vanille.
3. Déposez-le sur le tamis du Vitaliseur et faites confire pendant 10 à 12 minutes. Quand le céleri est cuit, mixez-le pour obtenir une fine purée lisse et très parfumée. Rectifiez l'assaisonnement avec la fleur de sel et réservez.
4. Déposez les dos de cabillaud, extra frais et calibrés (afin d'avoir une cuisson parfaite et identique), dans deux compartiments du Trio Grand Chef. Couvrez les filets avec le lait d'amande et déposez sur le tamis du Vitaliseur. Faites cuire pendant 5 à 6 minutes.
5. Pour la salade croquante printanière, mélangez dans un saladier les feuilles de mâche, les radis, les pousses de soja, les pâquerettes, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
6. Dressez et savourez.

Cette recette colorée a été réalisée par le chef Valentin Neraudeau, qui concocte régulièrement de délicieux plats sans gluten ni lactose pour le magazine 95°.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram