



Les plats principaux

Cabillaud au beurre blanc et Hoegaarden avec purée aux poireaux

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de cabillauds (filets)
50 grammes d'amidon de maïs
150 millilitres babeurre
800 grammes de pommes de terre (farineuses)
3 tiges de poireau
4 branches de thym
2 feuilles de laurier
1 bosje kervel
beurre
poivre
sel

Pour la sauce

125 millilitres de bière blanche (Hoegaarden)
120 grammes de beurre (glacé, en cubes)
120 millilitres de bouillon de poisson
1 échalote (finement ciselée)
120 millilitres de crème
1/2 citron (le jus)

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau salée. Coupez les poireaux en morceaux. Faites fondre une noix de beurre avec un filet d'eau. Déposez-y les morceaux de poireau, les feuilles de laurier et le thym. Salez, poivrez et faites étuver, poêle couverte, jusqu'à ce que toute l'eau ait disparu. Enlevez le laurier et le thym.

Égouttez les pommes de terre et écrasez-les grossièrement. Incorporez-y le poireau, le babeurre et une noix de beurre puis salez et poivrez.

Pour la sauce portez un filet de bière à ébullition puis étuvez-y les échalotes durant 2 minutes. Ajoutez le reste des ingrédients, sauf le beurre, et faites réduire à 1/3 à feu doux. Passez la sauce, remettez-la à feu doux et en mélangeant incorporez-y les cubes de beurre jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Salez et poivrez.

Salez et poivrez les filets de poisson puis passez-les dans la fécule de maïs. Cuisiez-les bien dorés et à coeur dans du beurre bouillant.

Répartissez la purée sur les assiettes avec chaque fois un filet de cabillaud. Arrosez avec le beurre blanc et décorez d'un peu de cerfeuil.

