RECETTES
BOUTIQUE
BOUTIQUE
ABONNEMENT

Recettes

{{ splat | term }}

C

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

- 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.

• Sel, poivre

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

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Cabillaud aux pleurotes
Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte
Mon compte Recettes Contact CGV Newsletter +33 (4) 94 01 22 61
Mon compte Recettes Notre histoire Contact
CGV Newsletter Facebook

Pinterest Instagram

Pavés de bœuf aux échalotes