

Cabillaud et crumble de Laguiole & Pont l'Evêque



Ingrédients

400 g de filet de cabillaud
80 g de Laguiole
80 g de Pont l'Evêque
100 g d'amandes entières
100 g de noisettes entières
20 g de beurre demi-sel

Pour la purée

1 panais
3 pommes de terre moyennes
1 pincée de noix de muscade
2 cuillères à soupe de crème fraîche
120 ml de lait entier
Sel & poivre
1 petit bouquet de ciboulette

Concasser les amandes et les noisettes au couteau.

Repartir le résultat dans deux grands bols. Dans l'un, effriter le Laguiole et dans l'autre, émietter le Pont l'Evêque, ajouter la moitié du beurre dans chacun et malaxer du bout des doigts pour obtenir un effet sablé

Faire cuire dans une casserole d'eau salée, le panais et les pommes de terre. Après cuisson, les goûter et les écraser à la fourchette. Ajouter la noix de muscade, la crème fraîche et le lait. Saler et poivrer à votre convenance. Bien mélanger et terminer en incorporant la ciboulette ciselée.

Saler et poivrer le poisson. Dans une poêle bien chaude, faire fondre une noisette de beurre (avec un petit filet d'huile pour éviter qu'il ne roussisse), faire revenir le poisson, 2 mn de chaque côté pour le saisir.

Commencer le montage des bocaux avec une belle couche de crumble dans le fond, puis une couche de purée sur laquelle on vient déposer du poisson. Terminer avec le reste de crumble.

Enfourner à 180°C pendant 15 mn et passer au grill 3 mn en surveillant bien pour que le crumble dore, mais ne brûle pas. Servir aussitôt.

Crédit photo & stylisme / recette : Anne Kerouedan / Cniel