

# MAISON DES CHEFS®

---

PARIS

---

## Pavé de cabillaud, jus de moules à la bière, Croustillant de pommes charlotte

Ingrédients pour 10 personnes :

- 10 pavés de cabillaud avec peau en 150 gr
- Huile d'olive
- 1 kg de moules de Norvège
- 20 cl d'eau
- 125 ml de bière brune
- 2 c. à c. de beurre
- 2 c. à c. de farine
- thym
- 1 oignon
- sel & poivre
- feuilles de laurier
- persil frais
- 2 kg de pomme de terre
- 100 gr de beurre
- Fleur de sel

### Progression

#### Pavé de cabillaud

Vérifiez que les pavés de Cabillaud soient bien sans arêtes puis colorez le côté peau avec un filet d'huile d'olive et une poêle bien chaude. Retournez côté chair et laissez environ 30 secondes, débarrassez les pavés sur une plaque à four.

#### Le jus de moule à la bière

Rincez les moules sous l'eau froide et assurez-vous que tous les coquillages soient bien fermés. Faites cuire les moules dans une casserole avec l'oignon et l'eau pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes, puis jetez toutes celles qui seraient restées fermées.

Récupérez le jus de cuisson à travers une passoire.

Mélangez dans un bol le beurre et la farine jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Dans une autre casserole, versez la bière, le thym, le laurier, le persil et 125 ml de jus de cuisson.

Portez doucement à ébullition et faites épaissir avec le mélange beurre/farine jusqu'à l'obtention d'une sauce.

### Le croustillant de pomme

Éplucher les pommes de terre, les émincer, les faire cuire à la vapeur pendant 6 min. Verser le beurre clarifié (sans prendre le petit-lait) sur les pommes de terre.

Préchauffer le four à 200 °C. Dans des plats à gratin de 10 à 12 cm de diamètre, disposer en rosace les rondelles de pommes de terre, parsemer de fleur de sel et de moulin à poivre. Mettre au four pendant 5 min. Dresser sur chaque assiette les rosaces de pommes de terre.