

PERRIN Réserve

blanc

CÔTES DU RHÔNE

Ce beau Vin blanc est vif, aromatique, charnu, gras, généreux...solaire !

La Morue salée aux précieux cristaux de Sel de Camargue puis dessalée et l'Ail, vont répondre à la fraîcheur du PERRIN Réserve.

L'Huile d'Olive et l'Amande apporte de l'élégance à l'ensemble.

La Morue mi-salée, Ail rôti et son glaçon à l'Huile d'Amande

Pour 4 personnes

- 2 filets de Cabillaud frais, sans la peau (130gr/140gr pièce)
- 4 gousses d'Ail en chemise
- 20cl Huile d'Olive douce
- 100gr gros Sel
- 30gr Beurre
- 30gr Amande en poudre



Déposer dans une poêle anti-adhésive, l'Amande en poudre et la toaster légèrement sur le feu sans matière grasse, pour lui donner une coloration blonde. La débarrasser dans un bol et verser 10cl d'Huile d'Olive douce par-dessus. Et à l'aide d'un mixer à main (style girafe), mixer très finement. Laisser infuser 24h à couvert et à température ambiante. Alors mélanger pour remettre en suspension l'Amande poudre et verser dans un bac à glaçon en remplissant chaque compartiment à mi-niveau seulement. Placer bien à plat au congélateur, laisser prendre et filmer.

Appliquer bien uniformément tout le gros Sel sur les filets de Cabillaud et laisser saler ainsi au frigo pendant 30'. Rincer sous l'Eau fraîche, déposer dans un récipient rempli d'Eau clair et laisser dégorger ainsi au frigo pendant 1h30. Eponger sur un torchon propre et laisser au frigo, à l'air libre pendant une nuit.

Pour portionner en 4 : glisser la lame du couteau derrière les arrêtes et oter en même temps la partie ventrale si elle est encore sur les filets. Puis couper le filet en deux.

Déposer les gousses d'Ail en chemise (avec la peau) en casserole, noyer d'Huile d'Olive douce et ajouter quelques grains de gros Sel. Faire frémir puis laisser confire tout doucement pendant 20' environ. Éteindre le feu et laisser ainsi tempérer.

Au moment de servir, choisir une petite poêle et cuire le Beurre en le faisant mousser. Juste avant qu'il ne colore, déposer les gousses d'Ail confites égouttées et les rôtir rapidement pour donner une petite coloration. Assaisonner et mettre hors du feu. A l'aide d'une fourchette, débarrasser ces dernières et dans la même poêle, dans le Beurre un peu coloré et parfumé à l'Ail, déposer les portions de Morue, mettre un coup de feu, éteindre et laisser reposer ainsi juste quelques minutes pour finir la cuisson sans retourner les morceaux, pour obtenir une cuisson mi-cuite et nacrée.

Disposer la Morue mi-salée en fond d'assiette, garnir de 2 gousses d'Ail et au dernier moment déposer le glaçon sur la Morue.

Servir le Vin frais à 12°C/13°C