



Pavé de morue au fenouil et argousier, purée de légumes racines

Rendement : 4 portions

Au marché :

1 bulbe de fenouil émincé finement (250 ml / 1 tasse)
125 ml (1/2 tasse) de jus d'argousier
60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive
Au goût de sel et poivre

500 ml (2 tasses) de céleri rave en cube
500 ml (2 tasses) de carotte en rondelle
30 ml (2 cuill. à soupe) de beurre
250 ml (1 tasse) de jus d'argousier
Au goût de sel et poivre

4 pavés de morue de 120 g (6oz)
30 ml (2 cuill. à soupe) de beurre

En cuisine :

- Mélanger le fenouil émincé finement avec le jus d'argousier et l'huile d'olive, assaisonner.
- Cuire les cubes de céleri rave et les rondelles de carottes à la vapeur pendant 20 minutes, ils doivent devenir très tendre.
- Écraser en purée avec un presse-purée ou un mélangeur à pied tout en incorporant le beurre et le jus d'argousier, assaisonner.

- Chauffer le beurre dans une poêle, quand le beurre commence à changer de couleur (noisette), y déposer les pavés de morue et cuire 5 minutes de chaque côté à feu moyen.
- Déposer la purée au centre des assiettes, ajouter le pavé de morue, déposer le fenouil sur la morue et arroser avec le reste de vinaigrette.

Chef Christophe Alary

Enseignant à l'École d'Hôtellerie de la Capitale