



Cabillaud en cocotte et racine de curcuma

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 morceaux de dos de cabillaud
- 2 oignons
- Une racine de curcuma frais
- 2 cm de gingembre
- Poivre de Sichuan
- 1 citron confit
- 4 blancs de poireaux
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Emincer les oignons.
3. Gratter la racine de curcuma (attention porter des gants en latex car le curcuma laisse des traces orangées sur la peau)
4. Éplucher le gingembre et l'émincer.
5. Tailler les blancs de poireaux en julienne.
6. Emincer finement le citron confit.
7. Dans des cocottes individuelles allant au four, verser un filet d'huile d'olive, ajouter les oignons, le curcuma, le gingembre et le poivre.
8. Déposer les dos de cabillaud et assaisonner
9. Refermer les cocottes et enfourner durant 15 minutes.

10. Dans une poêle faire revenir les poireaux à feu doux avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres et ajouter la brunoise de citron confit.
11. Servir le cabillaud accompagné de la fondue de poireau.