

## CABILLAUD FRIT, CHOU POINTU, PURÉE D'ÉCHALOTES AVEC FROMAGE AUX HERBES.

Une recette du restaurant Berto





## Ingrédients

beau filet de cabillaud d'environ 800 g  
1/2 chou pointu  
50 g de crème fraîche Pur Natur

### **Purée d'échalotes**

1 kg de pommes de terre  
1 cuillère à soupe de beurre de baratte Pur Natur  
1 grande échalote  
poivre et sel  
1 pointe de couteau de noix de muscade

### **Fromage aux herbes**

ciboulette, cerfeuil, aneth  
200 g de yaourt nature Pur Natur  
70 g de crème fraîche Pur Natur  
150 g de fromage de chèvre nature

## Préparation

Coupez le cabillaud en tranches, assaisonnez-les de sel et de poivre et faites-les frire dans l'huile d'olive. Mettez au four préchauffé à 200 °C pendant 5 minutes environ.

Coupez le chou pointu en fines lanières. Faites cuire à point dans la crème fraîche. Assaisonnez de poivre et de sel.

Pelez les pommes de terre et faites-en de la purée. Coupez finement l'échalote et mélangez bien le tout. Ajoutez les autres ingrédients.

Lavez toutes les herbes et coupez-les aussi finement que possible. Ajoutez-les et mélangez le tout avec un fouet jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Laissez reposer au réfrigérateur un moment.

## Finition

Placez le cabillaud sur le chou pointu. Faites 2 petits tas de purée (éventuellement ajoutez des crevettes). Terminez avec une grande cuillère à soupe de fromage aux herbes sur le poisson. Ainsi le fromage va fondre et sera utilisé comme sauce.

Garnir d'herbes.

Photographie : Heikki Verdurme