



Chef Olivier POLLA du
Restaurant L'Amphitryon

LA RECETTE DU CHEF

DOS DE CABILLAUD, À LA CRÈME DE CITRON ACCOMPAGNÉ DE COURGETTES, TOMATES CONFITES ET OLIVES

Pour 4 personnes :

650g de Dos de cabillaud
400g de courgettes
60g d'olivettes noires
1 pièce de tomate
100g d'échalotes
100g de vin blanc sec
150g de crème liquide
50g de beurre
1 pièce de citron jaune

Pour l'assaisonnement :

Huile d'olive
Sel
Poivre
Thym frais
Sucre glace
Piment d'Espelette



1- Emincer les échalotes et les faire réduire avec le vin blanc au $\frac{3}{4}$

2- Rajouter la crème et les faire réduire 5 minutes

3- Ajouter le beurre et le citron, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud

4- Monder les tomates, les couper en pétales et les disposer sur une plaque ; les saupoudrer de sucre glace

5- Assaisonner avec le thym, le sel, le poivre et l'huile d'olive

6- Les faire sécher au four pendant une heure à 90°C

7- Couper les courgettes en dés, les olives en pétales et les tomates séchées en dés

8- Cuire le cabillaud

9- Poêler les courgettes et les assaisonner avec les pétales d'olives et les tomates séchées

10- Dresser.