DOS DE CABILLAUD, CROÛTE D'AIL DES OURS ET ASPERGES VERTES X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Dos de cabillaud	1.50 kg
asperges vertes	24 pcs
pain	6 tranches
beurre	100 gr
ail des ours	200 gr
crème fraîche	250 gr (40% M.G.)
Fond de volaille	
Huile d'olive	
Piment d'Espelette	
Sel, fleur de sel et poivre du moulin	
Radis	
Tomates cerises	(ou tomates séchées)
Boutons floraux/fleurs d'ail des ours	

Préparation

- 1. Nettoyer et sécher l'ail des ours et le mixer avec la mie de pain émiettée et le beurre pommade et un peu de sel et poivre. Aplatir entre 2 feuilles de papier cuisson et réserver au frais (ou congeler).
- 2. "Portionner" le cabillaud (+/- 100 gr par personne), le badigeonner d'huile d'olive, assaisonner de sel et poivre et le placer sur une plaque à four garnie d'un papier cuisson. Cuire au four préchauffer à 90°C +/- 20 minutes.

J.	A l'envoi, découper des morceaux de croûte d'ail des ours de la taille des morceaux de poisson et les placer sur ceux-ci. Repasser 4 à 5 minutes au four à 180°C.
4.	Éplucher partiellement les asperges vertes et les cuire à la poêle à l'huile d'olive quelques minutes, puis mouiller très court (2-3 mm d'eau et terminer la cuisson ainsi à mi vapeur). Couper en tronçons à l'envoi.
5.	Réaliser un coulis à l'ail des ours : faire réduire la crème fraîche additionnée d'un peu de fond de volaille, lorsque la consistance est "nappante", placer dans le Vitamix et ajouter +/- 100 gr d'ail des ours émincé grossièrement et mixer finement, rectifier l'assaisonnement.
6.	Dressage et présentation : Sur assiette plate, disposer le cabillaud et les asperges harmonieusement, décorer de coulis et de feuilles/fleurs d'ail des ours. Terminer par un tour de moulin à poivre.