

Farçon de cabillaud à la Cévénole et aux Pelardons



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromages :

250 g [Pélardon](#) frais

100 g Pélardon sec

2 filets de cabillaud

1 chou

2 échalotes

50 g beurre

sel, poivre

Préparation

Cuisez le chou à consistance ferme, détachez les feuilles une à une. Pochez le cabillaud un peu trop (il doit se défaire). Hachez l'échalote. Utilisez du pélardon frais l'été, ou du sec hors saison, que vous râpez. Passez le cabillaud et le fromage au tamis. Dans la terrine, mélangez-les soigneusement en travaillant à la spatule. Assaisonnez : sel, poivre, échalote. Dans un plat à four beurré, disposez une couche de chou blanchi, la farce de cabillaud, recouvrez avec la seconde couche de chou. Étendez le beurre ramolli. Poudrez de fromage sec râpé et enfournez 30 minutes à 220°. Servez gratiné et brûlant.

Cette recette vous est proposée sur le blog du site Androuet par l'utilisateur **Alain Massiera**.

Vos commentaires: