POISSON D'AVRIL

FEUILLETÉ DE DOS DE CABILLAUD

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 4 dos de cabillaud d'environ 140 g
- 8 tranches de jambon cru
- 2 pâtes feuilletées rectangulaires
- 1 oeuf
- 1 kg d'asperges vertes
- 1 c. à soupe d'huile de colza
- 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 c. à soupe de basilic haché
- 1 citron vert, jus et zeste
- 1 petite échalote hachée
- Sel, poivre du moulin.

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Dérouler les pâtes feuilletées et découper 4 formes de poisson, légèrement plus grandes que les dos de cabillaud. Les déposer sur une plaque chemisée.

Découper des nageoires dans les restes de la pâte feuilletée. Décorer les poissons d'écailles en faisant des entailles à l'aide d'une paire de ciseaux et dessiner les rainures des nageoires à l'aide d'un couteau.

Badigeonner les poissons en pâte feuilletée de jaune d'oeuf. Cuire au milieu du four pendant 15 minutes.

Enrouler chaque dos de cabillaud de deux tranches de jambon cru. Réserver.

Laver et éplucher les pieds des asperges à l'aide d'un économe. Cuire les asperges dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réserver au chaud.

Pour la vinaigrette, mélanger l'huile d'olive, le juste et les zestes du citron vert, les herbes aromatiques et l'échalote. Assaisonner de sel et de poivre, réserver.

Dans une poêle chaude avec un peu d'huile de colza, dorer chaque dos de cabillaud durant 3 à 4 minutes. Les déposer sur du papier absorbant et réserver au chaud.

Lorsque les poissons en pâte feuilletée sont cuits, les ouvrir en deux à l'aide d'un couteau-scie.

Au moment de servir, déposer un dos de cabillaud sur la base des poissons en pâte feuilletée et refermer à l'aide du couvercle de pâte.

Dresser les asperges et les arroser d'un filet de vinaigrette. Décorer de fleurs comestibles, de pousses germées ou de roquette.