



RECETTE

Dos de cabillaud et son bouillon Miso aux 2 champignons

Ingrédients

- 260 g dos de cabillaud
- 100 g champignons de Paris
- 100 g Shiitake
- 1 citron vert
- 1 échalote nouvelle ou cébette
- 8 g fumet de poisson
- 30 g miso blanc
- 1 feuille nori en paillette
- 120 g vermicelles de riz rouge
- 500 ml eau
- 2 c. à soupe huile d'olive
- 1 pincée sel



1. Pour commencer, on préchauffe le four à 220° C
2. Couper le bout terreux des champignons de Paris et des Shiitake. A l'aide d'un chiffon légèrement humide, nettoyer les champignons puis couper-les en lamelles.
3. Placer le dos de cabillaud dans un plat à gratin huilé et entourer-le des champignons. Saler, poivrer et déposer un filet d'huile d'olive par dessus. Enfourner pendant 10 min
4. Couper les racines et la 1ère pellicule de peau de l'échalote. Ciseler-la entièrement (bulbe et tige)
5. Faire chauffer 500 ml d'eau dans une casserole avec le fumet de poisson et le miso. Mélanger et faire chauffer 10 min à feu doux. Ajouter l'échalote en fin de cuisson et arrêter la cuisson.
6. Juste avant de servir, faire bouillir 1,5 l d'eau environ. Placer les vermicelles de riz rouge dans un saladier et versez l'eau bouillante par-dessus et laisser tremper 2 min à couvert. Egoutter-les et passer-les sous l'eau froide pour que la cuisson stoppe.
7. Dans des bols, déposer un peu de vermicelles de riz rouge, le poisson et les champignons. Parsemez de feuilles de nori en paillettes et arrosez de bouillon miso. Ajouter votre jus de citron vert et c'est prêt.

<http://www.bienvenuechezvero.fr>