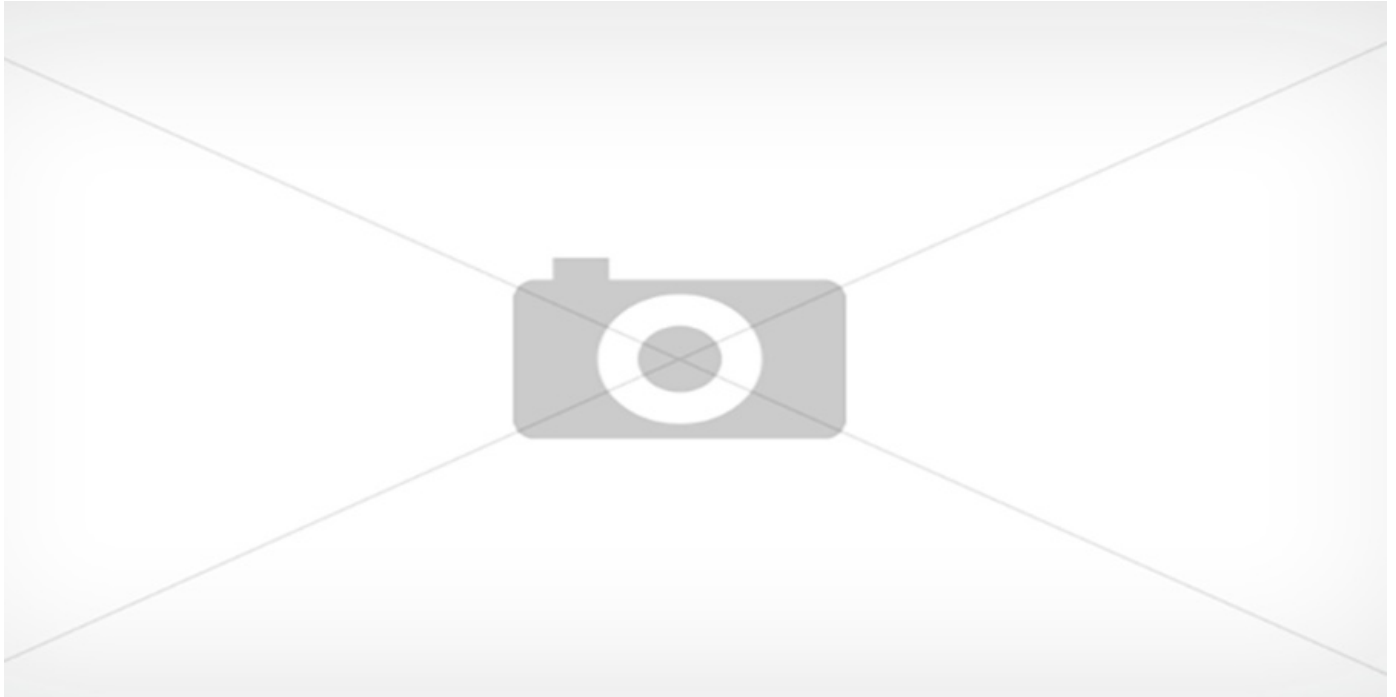


## Cabillaud piqué à l'andouille de Charlieu



Préparation pour 4 personnes

4 pavés cabillaud de 160 gr

100 gr andouille de Charlieu

200 gr de navets longs

2 pommes

½ oignons

50 gr de beurre

50 cl de jus de veau

20 cl de pommeau

60 gr de beurre demi sel

Persil

Tailler 4 gros lardons d'andouille de Charlieu.

Avec un couteau à lame fine inciser dans la longueur la chair du poisson et introduire les lardons d'andouille. Réserver au frais.

Tourner les navets et les cuire à l'eau bouillante salée. Tourner les pommes et les cuire dans un mélange eau et beurre demi sel. Dès que les pommes sont cuites ajouter les navets et les glacer.

Éplucher et hacher l'oignon, faire suer avec une noisette de beurre, déglacer au pommeau et réduire d'¼. Ajouter le jus de veau et faire réduire jusqu'à consistance épaisse et monter au beurre.

Émincer le reste de l'andouille et hacher le persil. Saisir à l'huile d'olive le poisson coté peau. Lorsque qu'il est cuit ajouter du beurre et l'andouille émincée et arroser le poisson avec une cuillère. Égoutter le poisson sur un papier absorbant.

Dresser à l'assiette avec les navets et les pommes, arroser au jus pommeau.

Recette de chef : Cette recette a été créée à l'occasion du salon de la gastronomie 2011 sur le podium d'helloresto.fr 4 personnes ont ensuite dégusté ce plat préparé par le chef David Favier