

Cabillaud aux pointes de houblon

Réalisez dans une casserole la sauce et faites sauter les rattes. Blanchir 2 à 3 minutes les pousses, réservez au chaud.

Attendrissez les échalotes finement ciselées dans 50 g de beurre chaud à feu doux.

Versez la bière et chauffez doucement à frémissement avec la cannelle, les 5 baies, le poivre moulu gros.

Réduire 5 minutes sans couvercle.

Détendez 2 jaunes d'œufs dans un bol avec une cuillère à soupe de bière froide puis ajoutez le contenu de la bière chaude aux épices. Chauffez doucement en tournant jusqu'à l'onctuosité. Salez, crèmez et citronnez. Retirez du feu, réservez au chaud.

Cuisez les pousses de houblon ou les asperges vertes 5 à 6 minutes dans une eau salée.

Cuisez les darnes légèrement farinées 2 minutes par face à la poêle. Salez, poivrez, laissez reposer.

Dressez dans un plat de service chaud ou à l'assiette, Décorez et poivrez au moulin une dernière fois.

- 4 darnes de cabillaud de 225 g
- 50 g de beurre 1/2 sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 échalotes
- 1 cuillère à café 5 baies aromatiques
- 2 pincées de cannelle en poudre
- 25 cl de bière
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cl de crème
- jus d'1/2 citron non traité
- Sel, poivre du moulin
- Rattes du touquet rôties et pousses de houblon (ou asperges vertes ou ciboules jeunes)

