

Cazuela de Mariscos: Cassolette de fruits de mer aux piments doux, et herbes fraîches

Recette pour 4

Description

Une bonne chaudrée Colombienne, qui réveillera les papilles

L'astuce du chef

Vous pouvez mettre un autre poisson que du cabillaud, assurez-vous simplement qu'il soit ferme (Mérrou, Barracuda...).

Vous pouvez aussi ajouter des crevettes si vous le souhaitez

Ingrédients

Bouillon de coquillages

- 500 Gr Moules fraîches
- 500 Gr Palourdes
- 1 Unité(s) Citronnelle
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Branche(s) Origan frais
- 0.50 Tasse(s) Vinaigre de xérès
- 2 Filet Huile d'olive
- Sel et poivre

Cazuela

- 1 Unité(s) Tomate
- 2 Unité(s) Oignon
- 1 Branche(s) Origan
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 1 Litre(s) Lait de coco
- 2 Filet Huile d'olive
- Sel et poivre

Finition

- 4 Morceau(x) Pavé de cabillaud (150g)
- 1 Gros(se)(s) Pommes de terre yukon gold
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Piment oiseau
- 1 Branche(s) Coriandre fraîche
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Bouillon de coquillage

Écrasez le bâton de citronnelle à la sortie du congélateur. Écrasez la gousse d'ail.

Cazuela

Pelez et émincez l'oignon, coupez les tomates en cubes, hachez les queues de coriandre. Émincez le poivron, prélevez les zestes et le jus de la lime, hachez finement la citronnelle.

Finitions

Levez la peau du cabillaud si cela n'a pas été fait par votre poissonnier.

Décoquillez les coquillages, récupérez les mollusques (gardez quelques coquillages pour la finition).

Coupez la pomme de terre et le poivron en cube (brunoise), effeuillez la coriandre. Dans une eau bouillante et salée, blanchir la brunoise de pomme de terre durant 2 à 3 minutes, la refroidir tout de suite dans une eau glacée, puis l'égoutter.

Bouillon de coquillage

Faites chauffer une casserole avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez le bâton de citronnelle écrasé, ainsi que la gousse d'ail, ensuite les coquillages, mélangez.

Déglacez avec le vinaigre de xérès, couvrez et laissez quelques minutes hors du feu. cela permettra au coquillages de s'ouvrir.

Filtrez le jus ainsi que les coquillages, réservez le tout.

Cazuela

Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive, ajoutez l'origan, le thym et les tomates.

Ajoutez les queues de coriandre hachées et quelques feuilles. Ensuite le poivron, les zestes et le jus de lime ainsi que la citronnelle hachée.

Bien remuer et cuire un tout petit peu, déglacez avec le jus des coquillages.

Versez ensuite le lait de coco, laissez mijoter 30 à 40 minutes à petits bouillon, cela va servir à créer son épaissement.

Après la cuisson, passez au chinois étamine la Cazuela dans une autre casserole, bien presser la garniture pour en retirer un maximum.

Finition

Gardez à feu doux la Cazuela au chaud, ajoutez la brunoise de pomme de terre et le poivron rouge.

10 minutes avant de servir, plongez les morceaux de cabillaud dans la Cazuela chaude (pocher).

Ajoutez ensuite les moules et les palourdes.

Une fois le poisson cuit (les lamelles de chair du poisson doivent se défaire sous la pression légère du doigt), il ne vous reste plus qu'à servir. Assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre.

Montage

Dans une assiette creuse ou bol adéquat, déposez un morceau de cabillaud, quelques moules et palourdes.

Versez dessus une belle louche de soupe en ajoutant des feuilles de coriandre en finition et un filet d'huile d'olive.

Bon appétit!