Bruno Viala

Bricks, beignets, feuilletés

Cabillaud en kadaïf d'herbes

30 min	20 min	10 min	0	113
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 500 g **Dos de cabillaud**
- 500 g **Kadaïf**
- 0.5 botte(s) **Cerfeuil**
- 0.5 botte(s) **Coriandre**
- 1 **Citron(s) vert(s)**
- 0.5 botte(s) **Persil plat**
- 0.5 branche(s) **Aneth**
- 1 **Sel**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Vinaigre balsamique**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Tailler le cabillaud en morceaux pas trop épais. Réserver dans un plat.
2. Râper le zeste du citron vert au dessus du cabillaud à l'aide d'une râpe à maille fine. Verser de l'huile pour faire mariner le poisson.
3. Effeuiller le cerfeuil, la coriandre, le persil et l'aneth dans un saladier. Réserver.
4. Démêler le kadaïf et étaler des bandes sur le plan de travail en essayant de dissocier au mieux les fils.
5. Déposer un morceau de poisson à l'extrémité de la bande puis le rouler dedans en serrant légèrement. Parer les extrémités et renouveler l'opération avec les autres morceaux de poisson.

Étape 2

Cuisson des kadaïf de cabillaud

1. Verser généreusement de l'huile d'olive dans la poêle puis faire chauffer sur feu moyen.
2. Lorsque la poêle est chaude, déposer le poisson dans la poêle. Faire cuire les rouleaux sur chaque face et

rajouter de l'huile si nécessaire.

3. Lorsque les rouleaux sont bien dorés sur toutes les faces, débarrasser sur un papier absorbant.

Étape 3

Dressage

1. Assaisonner la salade d'herbes d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de sel.
2. Confectionner un cornet: avec du papier sulfurisé doublé, plié en triangle, former un cornet relativement large puis fixer à l'aide d'une agrafeuse.
3. Disposer les bâtonnets à l'intérieur du cornet puis le dresser sur une assiette de service. Dresser de la salade d'herbes à côté du cornet.
4. Décorer le cornet de quelques pousses d'ail puis râper le zeste d'un citron vert au dessus de l'assiette. Saupoudrer les bâtonnets de fleur de sel et servir.