

Bricks, beignets, feuilletés Cabillaud en kadaïf d'herbes



30 min 20 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

113

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 Effeuilier 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.