Guillaume Sanchez

*Poissons*

# Merlan, topinambour, vinaigre de cacao

| 40 min | 25 min | 15 min | 0 | 658 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le merlan**

600 g **Filet(s) de merlan**
200 g **Pain de mie**
30 cl **Huile d'olive**
200 g **Topinambour**
20 cl **Vinaigre de cédrat**
1 **Sel**

**Ingrédients pour la vinaigrette cacao**

6 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Vinaigre de cédrat**
2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
1 c. à soupe **Moutarde**
1 c. à soupe **Cacao en poudre**

**Ingrédients pour le dressage**

20 g **Câpres**
1 **Roquette**

**Étape 1**

## Préparation du merlan et de la sauce

1. Prendre un pain de mie, tailler un cube dans la mie pour chaque convive. Retirer les croûtes et ne garder que la mie.
2. Préchauffer le four à 170 °C (Th.8).
3. Verser l'huile d'olive dans un saladier. Tremper le cube de pain de mie dedans, bien l'imbiber. Retirer le surplus et le poser sur une planche à découper. Garder l'huile pour l'assaisonnement.
4. Parer le filet de merlan en taillant les bords. Couper un long rectangle, puis le replier sur lui même.
5. Faire chauffer une poêle sur feu vif. Poser le morceau de pain dedans et le faire dorer sur toutes ses faces.
6. Puis le déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettre au four pendant 10 à 15 minutes.
7. Peler le topinambour. Le tailler en fines lamelles. Puis le tailler dans l'autre sens pour le ciseler en petits morceaux. Réserver dans un bol.
8. Recouvrir le topinambour de vinaigre de citron.
9. Surveiller le croûton au four.
10. Récupérer l'huile d'olive, en ajouter si nécessaire. Verser

le vinaigre de citron, le vinaigre de vin, la moutarde au miel. Fouetter.

11 Faire chauffer la vinaigrette dans une casserole sur feu doux. Fouetter tout en ajoutant la poudre de cacao. Puis reverser la vinaigrette dans un saladier.

12 Saler le merlan. Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive, ajouter le merlan. Le faire dorer.

13 Une fois le pain de mie doré, le retirer du four. Le retailler légèrement pour qu'il soit bien plat. Saler.

14 Retourner le merlan pour le faire dorer sur l'autre face. Puis le retirer de la poêle.

**Étape 2**

## Dressage

1 Poser le croûton de pain sur l'assiette. Recouvrir du morceau de merlan, au centre. Assaisonner de vinaigrette au cacao.

2 Passer le topinambour au chinois puis en déposer sur le merlan.

3 Arroser à nouveau de vinaigrette, parsemer du sel d'Himalaya et décorer de feuilles de roquette.

4 Décorer de quelques câpres. Servir.

1 **Sel**