

Cabillaud en croute de pistaches et carpaccio de radis colorés

Pour 4 personnes, en plat principal, à consommer avec un vin blanc sec type Cépages préservés.

Ingrédients

4 pavés de dos de cabillaud
120 g de pistaches concassées
4 cuillères à soupe de panko (une chapelure japonaise très croustillante)
Le zeste d'un citron jaune (le jus pour la sauce)
Un radis red meat
Un radis blue meat
Un radis green meat
Quelques radis roses
De l'huile d'olive
Du sel, du poivre
Des pousses de radis pour le service (facultatif)

Préparation

Préchauffez le four à 190°C.

Dans un plat, déposez le poisson, et ajoutez de l'huile d'olive, du sel et du poivre, et faites-le cuire 10 minutes dans le four chaud.

Pendant ce temps, dans un bol, mélangez la pistache concassée, le panko, le zeste du citron, ainsi qu'un peu de sel et de poivre et quand le poisson est pré-cuit, ajoutez la croûte de pistaches sur chaque morceau, en pressant bien pour qu'elle adhère, puis terminez la cuisson avec encore 5 minutes au four.

Mandolinez les radis, et si vous voulez un dressage propre, taillez des ronds parfaits dans les tranches de radis avec un emporte-pièce.

Pour plus de croquant, laissez tremper vos rondelles de radis dans de l'eau bien froide jusqu'au moment de servir, et séchez-les avec une essoreuse à salade.

Préparez une petite sauce à base d'huile d'olive et de jus de citron, sel et poivre. Dressez les radis en carpaccio sur des assiettes individuelles ou sur un plat de service, puis ajoutez quelques cuillères de sauce.

Déposez les morceaux de poisson sur les radis, et servez aussitôt avec un dernier filet d'huile d'olive et quelques pousses de radis.

