

FESTIVAL DE GASTRONOMIE



Par Mathieu LE TINIER
La Marne (Paimpol)

Salade de cocos de Paimpol, haddock fumé en deux textures



INGRÉDIENTS

Pour 1 kg
de cocos de Paimpol écosés

- 2 carottes
- 3 oignons
- 150 g de lard fumé
- Thym, laurier
- Sel et poivre

Mousse de haddock

- 700 g de crème
- 240 g de haddock
- 2 feuilles de gélatine

RECETTE

+ La salade de cocos

Dans une casserole, recouvrir d'eau les cocos de Paimpol, mouiller à une fois et demi de la hauteur.

Attendre l'ébullition, écumer si nécessaire.

Ajouter trois oignons ciselés, les carottes en cube, le thym, le laurier et le lard fumé. Poivrer.

Faire cuire à feu moyen durant une trentaine de minutes. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter le gros sel (pour ne pas faire éclater les grains).

+ La mousse de haddock

Faire bouillir la crème et le haddock.

Laisser infuser.

Mixer et passer au chinois étamine.

Refaire bouillir et ajouter la gélatine.

Mettre en siphon.