

4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### Ingrédients :

- |                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| 1. Cabillaud blond 4/5 : 1p  | 9. Parmesan : 160g         |
| 2. Huile Livèche : 300g      | 10. Lait : 500g            |
| 3. Arrêtes/Peaux/têtes : p.m | 11. Crème : 140g           |
| 4. Huile olive : 300g        | 12. Bouillon légumes : p.m |
| 5. Huile pépin : p.m         | 13. Beurre doux : 25g      |
| 6. Vinaigre livèche : p.m    | 14. Épeautre frit : p.m    |
| 7. Xanthane : 2g             | 15. Mix fleur : p.m        |
| 8. Péquillos : 1 conserve    | 16. Jus de citron : 10g    |

### Déroulés :

1. Lever les filets de cabillauds, les couper en longueur. Mettre au gros sel, 6 minutes les gros filets et 2min les queues. Récupérer les arêtes, têtes, peaux et les mettre à limoner. Enlever ensuite l'eau et mettre moitié huile d'olive et huile de colza cuire à 90° toute une nuit.
2. Une fois les filets rincés et légèrement séchés en chambre, les rouler en ballotine sans trop serrer. Laisser prendre en chambre froide quelques heures, puis détailler en portion de 40 à 50g. Les cuire au bain marie à 56,5 dans l'huile 3 minutes de chaque côté. Enlever le film a chaud et laisser tirer sur grille en chambre froide.
3. Une fois le collagène cuit toute la nuit, passer le tout à la charlotte et récupérer le fond du collagène. Mixer avec le xanthane et monter à l'huile de cuisson et livèche. Rectifier l'assaisonnement et ajouter 10g de jus de citron.
4. Mixer les péquillos avec leur saumure au vitamix, une fois le mélange bien lisse détendre au bouillon de légumes et huile d'olive en crémant légèrement. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.
5. Prendre le thermomix et mixer le parmesan, la crème, le beurre doux, le lait entier et ajouter 6g de sel. Rectifier l'assaisonnement et passer au chinois.
6. Surcuire l'épeautre, le laisser sécher sur torchon en chambre froide. Le lendemain, faire souffler l'épeautre dans un bain d'huile à 200/210. Saler en sortie de cuisson et mettre à sécher en déshydrateur sur papier.
7. Une fois l'huile et le collagène décantés, récupérer le collagène et mixer avec le xanthane au mixeur plongeant. Ajouter ensuite le mélange huile cuisson et huile livèche, détendre au jus de citron et rectifier l'assaisonnement.
8. Une fois les poissons cuits et refroidi sur grille, les glacer avec la mayonnaise a la livèche et réserver au froid.

**Dressage :**

Sur le dessus du poisson glacé, déposer un cordon de gel vinaigre livèche. Y venir répartir le mix d'herbes joliment.

Dans le fond d'une assiette mettre 10g de mayonnaise et poser le poisson dessus.

Dans le petit bol verser 12g de coulis de pequillos et mettre un cordon de crème parmesan sur le dessus, quelques gouttes d'huile de livèche et sur le côté quelques herbes en arc de cercle.