

LES VENDREDI «FAMILLE»

**Velouté de maïs,
voile de hadock, pomme de terre,
pignons de pin et salicorne**

Par le Chef Alex Néel



Laissez-vous séduire par cette recette aux multiples saveurs aussi originales que singulières. Associés dans ce velouté atypique, ces produits de terroir étonnent, subliment, ravissent nos papilles.

INGRÉDIENTS

400g de maïs cuit
½ filet de hadock
6 pommes de terre
à chair ferme
¼ de chou rouge
Pignons de pin
20g de Salicorne
1 oignon
20 cl de crème liquide
20g beurre
20cl de fond blanc de volaille

PRÉPARATION

1ère étape : Dans une casserole, faire revenir l'oignon ciselé, ajouter le maïs précuit et faire suer légèrement. Mouiller à hauteur avec le bouillon et cuire à frémissement 20 minutes. Mixer et crémier, passer dans une passette.
2ème étape : Laver les pommes de terre et garder la peau. Les tailler en dés. Dans un plat à sauter, disposer les pommes de terre, ajouter le bouillon restant et ajouter des parcelles de beurre. Laisser cuire à couvert. Piquer de temps en temps les pommes de terre pour vérifier la cuisson. Quand les pommes de terre sont cuites, faire réduire l'eau de cuisson; les pommes de terre vont être "glacées".
3ème étape : Torréfier légèrement les pignons de pins à 160°C pendant 10 minutes.
4ème étape : Tailler finement le chou rouge.
5ème étape : Dans une assiette creuse, disposer les pommes de terre, ajouter les fines tranches d'hadock puis verser le crémeux de maïs dessus. Finir par les pignons de pin, le chou rouge et la salicorne. Dégustez !

Mauviel 1830®