

## Dos de cabillaud, crumble de noix, cèpes poêlés et pommes de terre grenaille

Pour 4 personnes :

- 4 morceaux de dos de cabillaud (de 150 g chacun)
- 300 g de jeunes cèpes coupés (*mélange de pleurotes et chanterelles pour moi*)
- 450 g de pommes de terre grenaille (*comme Chouquette j'ai pris des rattes et j'ai fait cuire mon kilo...*)
- 1 càs de persil plat ciselé
- 3 càs d'un mélange d'herbes (*aneth, romarin, coriandre, thym, ciboulette, persil*)
- 100 g de beurre (*j'ai mis 40 g de Plantafin et franchement on a trouvé que c'était largement suffisant*)
- 20 g d'amandes effilées
- 20 g de cerneaux de noix (*je n'en avais plus, j'ai mis des amandes*)
- 1 càc de moutarde à l'ancienne
- 1 tranche de jambon cru + 1 autre pour la décoration (*Serrano pour moi*)
- 2 càs d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- fleur de sel, noix concassées, persil et aneth pour la décoration

Mélanger le beurre ramolli avec les amandes, les cerneaux de noix concassés, la moutarde, l'ail, 1 tranche de jambon haché grossièrement, et le mélange d'herbes.

Cuire les pommes de terre grenaille à la poêle 20 min environ avec 1 càs d'huile d'olive en les remuant régulièrement ou au four (et bien pour ma part je ne vous conseille pas le four...). Le temps de cuisson dépend de la grosseur des pommes de terre.

Dans une poêle bien chaude, cuire les cèpes nettoyés (ou autre champignons) dans l'autre cuillère d'huile jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Les assaisonner puis les saupoudrer de persil.

Déposer les dos de cabillaud dans un plat à four, les assaisonner et étaler le beurre d'herbes sur chaque morceau.





Cuire 10 min environ à four préchauffé à 240°C (à adapter en fonction du four).

Pour la décoration, faire chauffer la tranche de jambon restante et coupée en 4 morceaux dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce que les morceaux raidissent.

Pour le service, mettre les morceaux de cabillaud dans les assiettes, répartir les cèpes et les pommes de terre et décorer avec un morceau de jambon poêlé, du persil ciselé, parsemer les pommes de terre de fleur de sel et répartir quelques noix concassées. Quelques brins d'herbes seront du bel effet.

**Mes photos ne sont pas tops car le soir + invités = mauvaise qualité !**

