

# CABILLAUD FAÇON «BLACK COD» PURÉE DE POMMES DE TERRE & GINGEMBRE

Par le chef David COURNIL  
du restaurant RIVER CAFÉ  
92130 Issy les Moulineaux



**Type :** Plat - **Difficulté :** Facile

**Préparation :** 2 heures + 48 heures de marinade

**Cuisson :** 45 minutes



## INGRÉDIENTS (Pour 8 personnes)

*Pour la marinade et la sauce :*

300 g pâte de Miso clair

100 g de Saké

100 g de Mirin

4 cl de jus de Yuzu

40 cl de jus de citron vert

180 g de sucre en poudre

*Pour la purée*

1,5 kg de pommes de terre Agrida

25 cl de lait

125 g de beurre demi-sel

12,5 cl de crème liquide

50 g de gingembre

Sel fin

*Autres*

8 dos de cabillaud avec peau de 220 g

4 ronds de feuilles de bananier

8 pousses de gingembre au vinaigre

2 citrons verts

## PRÉPARATION

### 48 heures avant, préparer la marinade

Mélanger le Saké et le Mirin, porter à ébullition et flamber. Ajouter le jus de Yuzu et le jus de citron vert.

Porter une nouvelle fois à ébullition.

Hors du feu, délayer la pâte de Miso, remettre sur le feu et ajouter le sucre. Chauffer légèrement juste pour que le sucre se dissolve, débarrasser et refroidir à 5°.

Mettre les dos de cabillaud à mariner dans la sauce obtenue pendant 48 heures. Pensez à garder 1/3 de la marinade pour la cuisson et la sauce.

### Le jour même

Démarrer les pommes de terre en cuisson à l'eau salée.

Éplucher le gingembre et le mixer jusqu'à obtenir une pâte très fine et réserver.

Faire chauffer ensemble le lait et la crème, ajouter la pâte de gingembre, laisser infuser.

Passer les pommes de terre au moulin à légumes et monter la purée avec le mélange lait crème gingembre, ainsi que le beurre, rectifier l'assaisonnement et garder au bain-marie.

### Cuisson du cabillaud

Préchauffer le four à 200 °C

Sortir les dos de poisson de la marinade et les rincer sous l'eau. Les sécher dans du papier absorbant et les déposer dans le plat de cuisson. Remettre généreusement un peu de marinade qui avait été mise de côté pour la finition, sur le dessus du cabillaud puis, enfourner pour environ 7 à 8 minutes, laisser reposer 2 minutes avant de dresser.

### DRESSAGE

Dans une assiette déposer une demi feuille de bananier, un quartier de citron vert, le dos de cabillaud, une pousse de gingembre et faire 3 ou 4 points de sauce avec la marinade restante (voir photo).

Dresser la purée gingembre à part, en bol.



### ACCORD MET / VIN

Sancerre blanc 2015 T.Merlin-Chevrier



RESTAURANT RIVER CAFÉ  
146 Quai Stalingrad - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX  
T. 01 40 93 50 20 - E-Mail : [contact@rivercafe.fr](mailto:contact@rivercafe.fr)  
Site internet : [www.rivercafe.fr](http://www.rivercafe.fr)