

La maison de la Crème®
Elle & Vire

Viennoise de Cabillaud Crème légère Vodka Citron



RÉSISTE
À TOUT...
SAUF À LA
GOURMANDISE!

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

Viennoise de Cabillaud

Crème légère Vodka Citron



Création de Sébastien Faré, Chef Cuisinier Exécutif à la Maison de la Crème Elle & Vire®



8
PERS.



20
MIN.



4€
/ PORTION

Viennoise au citron

- 20g de beurre pommade
- 80g de chapelure
- ½ citron
- 2 branches de thym citron

Mélanger au beurre pommade la chapelure, le zeste et le jus du demi-citron ainsi que le thym citron. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et réserver au froid.

Cabillaud

- 1,6kg de filet de cabillaud
- 20g d'huile
- 200g de fèves fraîches

Eplucher et cuire à l'anglaise les fèves quelques minutes.
Détailler le cabillaud. Le déposer sur plaque Tefal et cuire au four à 120°C pendant 15 min.

Sauce vodka citron

- 120g de vodka
- 100g de Crème légère Cuisson et Liaison Elle & Vire Professionnel
- 1 citron
- 150g de beurre
- Fleur de sel, poivre du moulin

Faire réduire au ¾ 100g de vodka avec les zestes de citron râpés. Ajouter la crème. Réduire de moitié. Hors du feu, ajouter le beurre et le jus du citron. Mixer et assaisonner.
Au moment de servir, ajouter à la sauce les 20g de vodka restants.

Dressage

- Le zeste d'1 citron vert
- Fleur de sel, poivre du moulin

Détailler la viennoise de citron, la déposer sur le poisson et gratiner à la salamandre.
Déposer la sauce au centre de l'assiette puis les fèves et terminer par le poisson. Ajouter le zeste d'un citron vert râpé, la fleur de sel et un peu de poivre.



Conseil du Chef

Vous pouvez varier vos légumes au fil des saisons et remplacer les fèves par des têtes de brocolis.
Vous pouvez également remplacer la sauce vodka par une sauce à base de Campari, miel et pamplemousse.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.elleetvire-pro.com



@elleetvirepro

Elle & Vire
PROFESSIONNEL