

Rillettes de haddock



Edenstudio.fr © Marc Villamoz



Recette signée Gilles Serrus,
Chef du restaurant **Le Bocage** à La Roque d'Anthéron

Rillettes de haddock

pommes de terre fondantes, oignons pickles et vinaigrette au citron



30 MINUTES



-



4 PERSONNES

Ingédients

- 500 g de haddock (églefin fumé)
- 50 cl de crème liquide
- 2 gousses d'ail
- Thym et laurier
- 1 citron jaune
- Oignons rouges pickles
- 4 pommes de terre Bintje (pour friture)
- 100 g de fromage frais type Philadelphia®
- 1 botte de ciboulette
- Huile d'olive
- Vinaigre de Xérès
- Poivre
- Fleurs de mauve
- Herbes fraîches au choix

• **Couper** en morceaux le haddock sans peau et le cuire 5 mn dans la crème avec l'ail écrasé, le thym, le laurier et le zeste de citron. Égoutter le haddock, passer la crème au chinois fin et réserver au frigo 1 heure.

• **Tailler** les pommes de terre en cylindres de 6 cm de long et 3 cm de diamètre, puis tailler en tranches de 5 mm. Cuire 5-6 mn dans une friteuse à 150°C pour blanchir ces petits palais et réserver sur du papier absorbant jusqu'à refroidissement.

• **Mélanger** le haddock avec le fromage frais, la ciboulette ciselée, un filet d'huile d'olive et du poivre (*surtout pas de sel*).

• **Tailler** le citron en petits dés et les verser dans une vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre de Xérès.

• **Colorer** 3 mn les pommes de terre dans une huile à 180°C puis les égoutter.

• **Alterner** palais de pommes de terre et rillettes jusqu'à former un demi-cercle, ajouter un peu de vinaigrette et les oignons pickles sur les rillettes.

• **Verser** la crème au centre, décorer de zestes de citron, d'herbes fraîches et de fleurs de mauve.