Cellier des Dauphins®

JOUES DE CABILLAUD AU BEURRE DE CITRON ET CÂPRES AVEC TOMATES RÔTIES ET POMMES DE TERRE NOUVELLES

LES DAUPHINS CÔTES DU RHÔNE BLANC

Ingrédients :

- 1 gousse d'ail
- 3 tomates grappes
- 500 g de pommes de terre nouvelles
- 50 g de beurre ramolli
- Poignée de persil plat
- 1 citron
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 290 g de joues de cabillaud
- 50 g de salicorne

1) Chauffer le four à 180°C : Tapisser une grande plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, couper les tomates en tranches de 2 cm et les disposer sur la plaque. Eplucher et hacher finement l'ail. Saupoudrer les tomates d'ail, assaisonner et arroser d'un peu d'huile d'olive. Cuire au four 35-40 min.
2) Frottez les pommes de terre nouvelles et coupez les plus grosses en morceaux. Mettre dans une casserole avec de l'eau froide. Ajouter une pincée de sel et porter à ébullition, puis laisser mijoter 10-15 minutes jusqu'à tendreté.
3) Mettez la moitié du beurre ramolli dans un petit bol, hachez finement le persil et ajoutez-le dans le bol. Râper le zeste de citron et presser la moitié du jus. Ajoutez les câpres, un peu de sel et de poivre et remuez pour créer votre beurre de câpres et citron.
4) Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites chauffer à feu moyen. Lorsqu'elles sont chaudes, ajoutez les joues de cabillaud pendant 5 minutes en les retournant une fois jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Au bout de 5 minutes, verser les câpres et le beurre citronné dans la poêle. Faire frire un peu plus longtemps en versant le beurre fondu sur le poisson. Retirer du feu, transférer dans des assiettes de service chaudes et arroser du jus de beurre de la poêle.
5) Lorsque les pommes de terre sont cuites, bien égoutter. Remettez les pommes de terre dans la poêle et ajoutez le reste du beurre. Saupoudrer de sel et de poivre et mélanger. Servir avec les tomates rôties, les pommes de terre et la salicorne.

@londonfoodstagirl