

Aceitunas anísadas con Bacalao y Chorizo Bellota



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour le poisson :

- 2 pavés de Cabillaud de 150 g.
- 1 l de Lait demi-écrémé.
- 1 bouquet d'aromates : Ail, Thym, Laurier.
- 6 pincées de Sel fin.
- 6 pincées de poivre.

Pour l'accompagnement :

- 100 g d'Olives Empeltre noires *blai PERI*.
- 100 g d'Olives Manzanilla vertes *blai PERI*.
- 1 Fenouil.
- 100 g de Chorizo Bellota de Guijuelo.
- 2 Oignons nouveaux.
- 1 Citron jaune BIO.
- 3 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 6 pincées de Sel fin.
- 6 pincées de Poivre.

Préparation:

Pour le Poisson:

- Chauffer le lait avec le sel, le poivre et les aromates.
- Dès qu'il bout, plonger les pavés de cabillaud dedans et couvrir.
- Laisser les pavés cuire hors du feu environ 10 min.
- Les disposer ensuite sur une plaque puis prélever la chair à l'aide d'une fourchette en l'émiettant.
- Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Pour l'accompagnement:

- Laver le fenouil et retirer les parties supérieures, puis le couper en deux.
- Le passer ensuite à la mandoline afin d'obtenir des tranches très fines.
- Égoutter les olives manzanilla.
- Séparer la partie verte (cive) de la partie blanche (bulbe) des oignons nouveaux.
- Si la partie verte est belle, l'émincer finement et la réserver.
- Ciseler les bulbes en petits dés.
- Tailler le chorizo en fines tranches, puis ces tranches en deux.
- Zester le citron jaune puis mélanger les zestes au cabillaud.
- Presser le jus.
- Mélanger les olives, le fenouil, le bulbe des oignons nouveaux, le jus du citron et l'huile d'olive.
- Saler, puis réserver pendant environ 5 min.
- Ajouter enfin le chorizo, saler et poivrer.

Pour le dressage :

- Dresser l'émietté dans un cercle puis disposer la garniture aux olives par-dessus.
- Ajouter ensuite un petit filet de la marinade d'olives et éventuellement les cives.