



Alain Ducasse



PHILIPPE PETIT

■ GASTRONOMIE

Alain Ducasse présente une recette de *La Citadelle*

Dos de cabillaud au basilic

barigoule de petits légumes printaniers



Préparation

- 1 Montez la mayonnaise en ajoutant les feuilles de basilic et les pignons à la fin. Réservez au réfrigérateur.
- 2 Lavez tous les légumes (sans

les tomates), épluchez-les quand c'est nécessaire. Dans une poêle, chauffez 15 cl d'huile d'olive avec les gousses d'ail et les légumes. Ajoutez le bouillon de légumes. Cuisez 10 min à feu doux.

- 3 Dans une autre poêle, avant de servir, laissez mijoter les tomates à queue quelques instants avec le thym citron et le safran. Ajoutez dans la barigoule de légumes. Réservez.
- 4 Salez, poivrez et poêlez les dos de cabillaud avec 15 cl d'huile d'olive (4 min des 2 côtés). Badigeonnez un côté avec la mayonnaise et finissez la cuisson au four 3 min. à 200 °C jusqu'à l'apparition d'une croûte légère.
- 5 Au centre de l'assiette, disposez la barigoule de légumes puis le cabillaud dessus, et parsemez l'ensemble du jus de légumes et d'un brin de thym citron. ☺

Pour 4 personnes

- ▶ 4 dos de cabillaud sans la peau, de 140 g
- ▶ 30 cl d'huile d'olive
- ▶ Safran (5 filaments ou 2 g poudre)
- ▶ Sel, poivre
- ▶ 30 cl de bouillon de légumes
- ▶ 2 gousses d'ail
- ▶ Thym citron
- ▶ Mayonnaise au basilic
- ▶ 1 jaune d'œuf
- ▶ 20 cl d'huile d'olive
- ▶ 1 c. à c. de moutarde
- ▶ 1 pointe de vinaigre blanc
- ▶ 5 feuilles de basilic ciselées
- ▶ 5 pignons de pin écrasés
- ▶ 30 g de chaque légume/pers. : tomates cerises avec queue, carottes, navets fanes, pois gourmands, haricots verts, mi-fenouil

La Citadelle

L'avis d'Alain Ducasse : « Près du cœur historique de Metz, La Citadelle est digne des plus beaux fleurons de l'hôtellerie de luxe. Le chef, Christophe Dufossé, allie les saveurs au gré des saisons, jouant de ses créations fines et ambitieuses. »

- ▶ 77 chambres de 185 € à 245 €.
- ▶ 2 suites à 375 €. Petit-déjeuner à 22 €.
- ▶ Menus de 39 € à 105 €.
- ▶ 5 avenue Ney, 57000 Metz.
- ▶ Tél. : 03 87 17 17 17.
- ▶ Site : www.chateauxhotels.com



CHATEAUX & HOTELS COLLECTION

ANINA CLORET POUR TV MAGAZINE