



PAPILLOTE DE CABILLAUDAMANDES GRILLEES CUMBAVA ET ESTRAGON



Pour 2 personnes : 2 pavés de cabillaud de 120g environ, 150g de sucre, 1/2 jus de citron, 15g de verveine,- la mienne était citronnelle mais bon - 100g d'amandes effilées, QS d'huile d'amandes douces, sel, poivre, jus d'orange, verveine, vinaigre balsamique à la framboise, fleur de sel. 1 zeste de cumbava, 1/2 jus de citron vert, 1 petite patate douce à chair orange, 1 jus de pamplemousse.

Le sirop à la verveine : portez 250g d'eau à ébullition avec le sucre, le jus de citron jaune, et la verveine. Laissez infuser, filtrez et réservez au froid.

L'appareil amandes : Torréfiez légèrement les amandes dans une casserole avec de l'huile d'amandes douces. Ajoutez le zeste de cumbava, un trait de jus d'orange, le jus de citron vert, et quelques feuilles d'estragon émincées, réduire le tout à la nappé.

La garniture : Pelez la patate douce, émincez-la en fines lamelles et faites-les mariner une heure avec le jus de pamplemousse, du sel et du poivre.

Le poisson : Faites mariner les pavés de cabillaud dans le sirop à la verveine pendant 45 min. Égouttez-les. Sur les feuilles de cartafata disposez un lit de lamelles de patates douces, posez dessus le cabillaud, recouvrez avec l'appareil aux amandes et quelque feuilles de verveine. Fermez la papillote et laissez cuire à 160° de 9 à 10 min.

Le service : Nappez le poisson du jus de cuisson versez un trait de vinaigre balsamique à la framboise réduit, parsemez de fleur de sel, décorez de verveine fraîche et d'amandes effilées.

