

# CURRY DE CABILLAUD AUX CONDIMENTS

*Purée de patate douce à l'huile de sésame torréfier*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Dos de cabillaud	10 x 0,130 kg
Huile d'olive	0.15 litre
Curry poudre	1 c à soupe
Sel / poivre	PM

### SAUCE CURRY

#### GARNITURE AROMATIQUE

Yaourt grec	4 pièces
Crème fraîche	0.20 litre
Curcuma	1 C à soupe
Safran poudre ou filament	QS
Sel / Poivre	PM
Ail	5 gousses
Oignons	2 pièces
Gingembre frais	0.050 kg
Concassé de tomate	0.200 kg

#### ÉPICES

Coriandre en poudre	1 C à soupe
Cumin en poudre	1 C à soupe
Bâton de cannelle	2 pièces
Clous de girofle	5 pièces
Cardamome vertes	8 capsules
Chili en poudre	1 C à soupe

#### GARNITURE

Pommes fruits	2 pièces
Patates douces	3 pièces
Huile de sésame torréfier	3 c à soupe
Riz basmati	0.200 kg

#### FINITION

Amandes effilées	0.040 kg
Noix de coco poudre	0.020 kg
Coriandre fraîches	¼ botte

### PROGRESSION

**1. Mélanger l'huile d'olive avec le curry**, le sel et le poivre puis badigeonner au pinceau les dos de cabillaud, réserver au frais.

**2. Confectionner la sauce curry**

Mélanger les yaourts, la crème double avec le curcuma et le safran.

Faire revenir l'ail, les oignons, le gingembre hachés, la tomate concassée au beurre clarifié dans une cocotte.

Ajouter toutes les épices et suer quelques minutes sans coloration à feu doux. Verser le mélange de yaourt et cuire lentement une petite heure.

**3. A l'issue de la cuisson**, décanter, chinoiser, détendre éventuellement avec un peu d'eau puis ajouter la coco et les amandes torréfiées, verser sur la volaille, rectifier l'assaisonnement.

**4. Préparer les garnitures**

- ✓ Eplucher, tailler en cube et faire sauter la pomme au beurre clarifié.
- ✓ Eplucher, tailler et faire cuire la patate douce à l'anglaise, passer au moulin à légumes puis assaisonner et lisser à l'huile de sésame, réserver au bain marie.
- ✓ Cuire le basmati en pilaf avec de la cardamome, anis étoile, cannelle tuyau.
- ✓ Au dernier moment cuire le cabillaud à la vapeur.

**5. Dresser le tout harmonieusement.**