

PETITS FARCIS PROVENCAUX À LA BRANDADE DE HADDOCK

Par le chef Stéphane MAUDUIT
du restaurant LA BASTIDE ODEON
75006 Paris

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 1 heure 30 minutes
Cuisson : 20 minutes pour la brandade
25 minutes pour la cuisson au four

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

Pour la brandade :

600 g de pomme de terre agria
400 g de haddock
75 cl de lait
2 gousses d'ail
6 cl d'huile d'olive
Sel, poivre et un brin de thym

Pour la garniture :

1 belle courgette
4 tomates de petit calibre
4 gros champignons de Paris
1 grosse aubergine
240 g de riz vénéré



PRÉPARATION

Retirer la peau et les arêtes du haddock et le pocher dans le lait avec le thym et l'ail pendant 10 minutes. Egoutter et conserver le lait de cuisson (jeter le thym et l'ail).

Peler et cuire les pommes de terre dans de l'eau très peu salée pendant 20 minutes, égoutter et passer au presse-purée.

Incorporer à la purée le haddock et le travailler à la cuillère de manière à l'effiloche, détendre avec un peu de lait de cuisson et 2 cl d'huile d'olive (le mélange doit garder une texture solide, comme une purée). Réserver dans une poche à douille.

Cuire le riz vénéré 20 minutes dans de l'eau bouillante salée et refroidir sous l'eau du robinet dans une passoire.

Laver les légumes. Couper la queue des champignons, couper le dessus des tomates et vider les de leur pulpe. Tailler les courgettes en tronçon de 5 cm de long et en vider la moitié du cœur d'un côté, puis les pocher dans l'eau bouillante 2 minutes, égoutter sur un papier absorbant.

Tailler l'aubergine en rondelles de 2 cm et les déposer sur un plat à gratin avec du papier sulfurisé et de l'huile d'olive. Préchauffer le four à 180°C (th 6) à chaleur tournante et cuire les aubergines pendant 10 minutes. Ajouter les autres légumes dans le plat et les farcir avec la brandade.

Imbiber au pinceau le dessus avec le reste de l'huile d'olive et mettre à rôtir au four pendant 15 minutes. Pendant ce temps-là, réchauffer le riz avec le reste de l'huile d'olive. Servir bien chaud.

Remarque : il est possible de placer la pulpe des tomates et des courgettes dans le plat avec les farcis et les mélanger au riz avec le jus de cuisson au moment de servir.

ACCORD MET / VIN

Côtes Catalanes Cuvée Marie Laure 2017, vin blanc du Languedoc-Roussillon

RESTAURANT LA BASTIDE ODEON
7 rue Corneille - 75006 PARIS
T. 01 43 26 03 65 - E-Mail : contact@bastideodeon.com
Site internet : www.bastideodeon.com

RESTO
PARTNER
L'art de l'accord mets et vins