

# CABILLAUD, LARDO DI COLONNATA, ASPERGES VERTES, MORILLES ET SABAYON AU BEURRE NOISETTE

*Par Adel Dakkar - Chef du Nhow*

Pour 4 personnes

4 filets de cabillaud  
8 tranches de Lardo di Colonnata  
200 g de beurre  
8 asperges vertes  
1 oignon nouveau  
6 morilles fraîches  
3 jaunes d'œuf  
10 cl d'eau  
Aneth ou autres herbes aromatiques  
Huile d'olive  
Fleur de sel, sel fin, poivre du moulin



- Salez les filets de cabillaud à la fleur de sel et laissez-les reposer pendant 6 min, puis rincez-les et séchez-les dans un linge propre ou du papier absorbant.
- Sur un film alimentaire, enrobez chaque filet dans du lard. Enveloppez le tout avec le film alimentaire de façon hermétique et faites cuire à la vapeur pendant une dizaine de minutes.
- Pendant ce temps, préparez le beurre noisette : coupez-le en morceaux de tailles égales, mettez-les dans une casserole et faites chauffer. Mélangez le beurre à la spatule quand il mousse. Lorsqu'il prend une belle couleur ambrée et une odeur de noisette, filtrez-le dans une passoire fine et réservez-le.
- Taillez les asperges, l'oignon nouveau et les morilles en morceaux réguliers puis faites-les suer à l'huile d'olive, jusqu'à que les asperges soient tendres. Assaisonnez de sel et de poivre du moulin.

# CABILLAUD, LARDO DI COLONNATA, ASPERGES VERTES, MORILLES ET SABAYON AU BEURRE NOISETTE

*Par Adel Dakkar - Chef du Nhow*

- Pour le sabayon, mélangez les jaunes d'œuf avec un peu d'eau dans une casserole, elle-même posée dans une casserole plus grande et remplie d'eau frémissante afin de former un bain-marie. Faites cuire en fouettant sans arrêt, en réalisant des 8, jusqu'à ce que la préparation double de volume et devienne mousseuse. Montez le sabayon avec le beurre noisette, en incorporant ce dernier progressivement au fouet. Transvasez dans un siphon et gazez le sabayon deux fois afin qu'il soit bien onctueux et aérien.
- Dressez le plat harmonieusement en disposant dans les assiettes le cabillaud, les légumes sur le côté et le sabayon siphonné, puis ajoutez quelques feuilles d'aneth ou autres herbes aromatiques.