

Cornets d'aiglefin à la vanille et combawa

Ingrédients :

4 feuilles de brick
30 g de beurre fondu
400 g d'aiglefin
1 combawa
1 gousse de vanille
2 oignons doux
Huile de vanille
Sel/poivre
Quelques copeaux de parmesan
Quelques feuilles de basilic

Sauce :

100 cl de fumet de poisson
2 gousses de vanille
100 g de beurre
50 cl de vin blanc sec
2 échalotes
20 cl de crème fraîche liquide
1 jaune d'oeuf
Sel/Poivre

Préparation des cornets :

Préchauffer le four à 180°
Partager une feuille de brick en deux. Badigeonner la demi feuille avec le beurre fondu.
L'entourer sur un cône inox.
Enfourner 10 minutes.
Décoller la pâte des cônes. Réserver.

Préparation du poisson :

Hacher finement les oignons au couteau.
Ouvrir la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Réserver.
Récupérer le zeste d'un ½ combawa.
Faites chauffer l'huile de vanille dans une casserole à fond épais.
Y déposer les oignons hachés et les faire revenir sans coloration.
Ajouter l'aiglefin et faire alors cuire 5 min à feu vif.
Ajouter la gousse de vanille fendue en deux et les grains de vanille
Laisser encore cuire 2 min à feu doux
Ajouter alors le zeste de combawa
Saler et poivrer.
Réserver au chaud.

Sauce à la vanille :

Hacher les échalotes au couteau.
Couper le beurre tempéré en petits dés.
Ouvrir les gousses de vanille en deux et gratter l'intérieur avec la pointe d'un couteau.
Dans une casserole porter à ébullition le vin blanc avec l'échalote et les gousses de vanille.
Laisser réduire au 2/3.
Ajouter alors le fumet de poisson
Faire réduire des ¾ puis incorporer la crème fraîche
Porter à nouveau à ébullition
Laisser réduire au 1/3 puis incorporer le beurre au fouet.
Ajouter le jaune d'œuf pour lier la sauce.
Saler et poivrer

Servir les cornets couchés remplis d'aiglefin bien chaud
Accompagner de sauce à la vanille, dont vous napper le fond de l'assiette.
Décorer de tronçons de gousse vanille et de quelques perles d'huile de vanille déposées sur la sauce.