

Mijoté de cabillaud à l'américaine

4 Personnes :

800 g de dos de
cabillaud
2 blancs de poireau
1 gros oignon / 2 gousses
d'ail
1 branche de romarin
1 bouquet de thym
6 brins de persil
800 g de tomates pelées

en boîte
50 cl de court-bouillon
Ariaké
15 cl de vin blanc
5cl de cognac
6 c. à soupe d'huile
d'olive
1 pincée de piment
d'Espelette
Sel et poivre



Pèle et émince les blancs de poireau. Épluche et émince l'oignon. Pèle et hache les gousses d'ail. Coupe le cabillaud en gros cubes d'environ 6 cm de côté. Dans une sauteuse avec l'huile d'olive sur feu vif, fais suer l'oignon émincé et l'ail haché avec le thym et le romarin pendant 3 minutes. Sale et poivre. Ajoute les blancs de poireau émincés et poursuis la cuisson pendant 5 minutes. Déglace avec le cognac et fais flamber: Verse ensuite le vin blanc et porte à ébullition. Ajoute les tomates pelées et saupoudre de piment d'Espelette. Poursuis-le mijoté. Incorpore le court-bouillon, couvre et porte à ébullition. Réduis le feu et laisse mijoter pendant 20 minutes. Finalise la recette. Retire le couvercle, place les cubes de cabillaud dans la sauce, mélange et laisse pocher 5 minutes sans couvercle. Répartis dans des assiettes creuses et parsème de persil effeuillé et haché.