



Dos de Cabillaud Rôti, Cocos de Paimpol au Jus, Chorizo et Estragon

Recette pour 10 couverts

Ingrédients

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| • JUS de VEAU LIÉ CHEF® | 60 g |
| • Eau | 1 litre |
| • Dos de cabillaud (170 g) | 10 pièces |
| • Cocos de Paimpol (écossés) | 1,5 kg |
| • Oignon | 1 pièce |
| • Carotte | 3 pièces |
| • Céleri branche | 20 g |
| • Bouquet garni | 10 pièces |
| • Clou de girofle | 1 pièce |
| • Oignon nouveau | 10 pièces |
| • Ail | 2 gousses |
| • Chorizo | 120 g |
| • Estragon | pm |
| • Huile d'olive | pm |
| • Beurre | pm |
| • Sel | pm |
| • Poivre | pm |



Progression de la recette

- Cuire les cocos de Paimpol à l'eau avec une gousse d'ail, un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte entière, le céleri branche et le bouquet garni.
- Détailler 10 tranches fines de chorizo et les sécher au four entre 2 plaques.
- Tailler le reste du chorizo en brunoise.
- Blondir au beurre les oignons nouveaux émincés, ajouter les carottes taillées en brunoise, la brunoise de chorizo et suer quelques minutes.
- Ajouter les cocos de Paimpol et du **Jus de Veau Lié CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi, cuire quelques minutes et laisser infuser.
- Sauter à l'huile d'olive et au beurre les dos de cabillaud avec une gousse d'ail.
- Ajouter l'estragon haché dans les cocos, rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.