

Entrée

Tartare de cabillaud au Péket de Namur

Pour 4 personnes

200gr de filet de cabillaud

1/2dl de Péket de Namur

Le jus d'un demi-citron vert

1 c à s d'huile d'olive

1 c à c de ciboulette hachée

1 dl de crème fraîche

Sel, poivre, coriandre moulue

Servir avec une bonne baguette de pain cuit sur pierre ou pain gris toasté

Préparation

Coupez le cabillaud en fines lanières.

Mettez les lanières dans une petite terrine, assaisonnez-les et ajoutez un peu de coriandre moulue et le demi-jus de citron vert.

Gardez sur le côté 2 c à s de Péket de Namur

Ensuite ajouter le reste du Péket de Namur et l'huile d'olive.

Laisser mariner minimum 40' au frigo en ayant soin de couvrir la terrine d'un film plastic.

Quelques minutes avant de servir, battre la crème fraîche avec sel, poivre et les 2 c à s de péket restant

Dressage

Dressez le cabillaud dans des formes cylindriques sur une assiette très froide.

Décorer de quelques feuilles de coriandre fraîches et d'une tomate cerisette coupée en 4

Conseil du maisse Cujenê

Mettez toujours vos assiettes au frigo avant de dresser

Conseil de La Grand Maisse

Rien de tel qu'un petit Péket, remplissez un verre très large type « grand crus » de glace pilée et plantez le petit verre de péket dans la glace.