



Cabillaud à toute vapeur sur lit de poireaux et pignons croquants

**Pour 4 personnes.
Préparation 15 min**

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 450 g de blancs de poireaux (réservez les verts pour en faire une soupe de poireaux-pommes de terre)
- Quelques brins de ciboulette

Le poissonnier :

- 4 pavés de cabillaud (ou du dos de cabillaud si vous le pouvez)

L'épicier :

- 20 g de beurre + 4 petites noix de beurre pour le poisson
- 2 poignées de pignons de pin
- Sel poivre

1. Émincez vos blancs (c'est-à-dire coupez de petites lanières de poireaux). Dans une poêle avec du beurre, laissez-les cuire à couvert sur feu modéré pendant 15 minutes. Remuez de temps en temps pour vous assurer qu'ils n'attachent pas, si c'est le cas baissez le feu et ajoutez un tout petit peu d'eau. Salez et poivrez, goûtez pour rectifier l'assaisonnement

2. Dans un bol ou panier vapeur, faites cuire votre cabillaud. Il est cuit quand vous y insérez un cure-dent sans difficulté (le temps est approximatif car il dépend de l'épaisseur de vos pavés mais sachez qu'il est court, 5 minutes à peu près). Une fois cuit, salez-le, poivrez-le et ajoutez une petite noix de beurre dessus.

3. Faites cuire vos pignons de pin dans une poêle « à sec », sans matière grasse, c'est ce qu'on appelle torrifier les pignons. Ne les oubliez pas car ils brûlent très vite, sortez-les du feu dès qu'ils sont dorés. Concassez-les grossièrement, réservez.

4. Ciselez votre ciboulette (coupez-la en petits morceaux), réservez.

4. Dans des assiettes ou un plat, couchez vos poireaux, recouvrez de votre poisson. Parsemez-le de ciboulette et de pignons torrifiés et envoyez !