



---

## Brandade de cabillaud à la betterave

*Cod and beetroot Brandade*

# Brandade de cabillaud à la betterave

## Cod and beetroot Brandade

### BRANDADE DE CABILLAUD À LA BETTERAVE

Chair de cabillaud	600g
Purée de betterave PONTIER	200g
Gros céleri rave	1
Pommes de terre	200g
Lait	50cl
Chapelure	100g
Ail, thym, laurier	
Sel, poivre	

Mettre le lait à bouillir avec de l'ail, du thym et du laurier. Plonger la chair de cabillaud dans le lait, couvrir et laisser cuire hors du feu environ 20 minutes. Récupérer la chair et l'effiloche. Eplucher et rincer les pommes de terre. Eplucher le céleri. Tailler les pommes de terre et le céleri en gros dés. Les cuire à l'eau avec du sel, du thym et du laurier. Récupérer les pommes de terre et le céleri et les passer au moulin à légumes puis ajouter la purée de betterave PONTIER. Travailler la purée afin qu'elle soit bien onctueuse. Si besoin, détendre avec un peu de lait de cuisson du cabillaud. Rectifier l'assaisonnement. Cercler et saupoudrer de chapelure. Réserver.

### MESCLUN À LA BETTERAVE

Mesclun	200g
Purée de betterave PONTIER	30g
Huile d'olive	10cl
Sel, poivre	

Réaliser la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive et la purée de betterave PONTIER. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

### DRESSAGE

Au moment de servir, gratiner la brandade. Disposer sur une assiette et décorer. Ajouter de la salade et l'arroser de vinaigrette à la betterave.

### LE CONSEIL EN PLUS

Pour une variante à base de saumon, suivre la même recette en remplaçant la purée de betterave PONTIER par la purée de poivron jaune PONTIER. Pour la purée, utiliser uniquement de la pomme de terre associée à de la purée de poivron jaune PONTIER et quelques zestes de citron. Dans la vinaigrette, la purée de betterave PONTIER peut également être remplacée par la purée de poivron jaune PONTIER.

### COD AND BEETROOT BRANDADE

Cod	600g
PONTIER beetroot purée	200g
Large celeriac	1
Potatoes	200g
Milk	50cl
Breadcrumbs	
Garlic, thyme and bay leaf	
Salt, pepper	

Boil the milk with the garlic, thyme and bay leaf. Immerse the cod in the milk, cover and leave to cook off the heat for around 20 minutes. Remove the cod and pull apart the flesh. Peel and wash the potatoes. Peel the celeriac. Chop the potatoes and celeriac into large cubes. Cook them in water with the salt, thyme and bay leaf. Remove the potatoes and celeriac, blend them and add the PONTIER beetroot purée. Keep stirring the purée until you reach a smooth consistency. If needed, add a little of the poaching milk. Season well. Arrange in a circle and sprinkle with breadcrumbs. Reserve.

### BETROOT MIXED SALAD

Mixed salad	200g
PONTIER beetroot purée	30g
Olive oil	10cl
Salt, pepper	

Make a vinaigrette by mixing the olive oil and the PONTIER beetroot purée. Adjust seasoning and reserve.

### ASSEMBLY

Just before serving, cook the Brandade under the grill. Demould and serve on a plate. Add some salad and drizzle some of the beetroot vinaigrette.

### EXTRA TIP

For a variation using salmon, use the same recipe, but replace the PONTIER beetroot purée with PONTIER yellow pepper purée. For the purée, use only potatoes mixed with PONTIER yellow pepper purée and some lemon zest. For the vinaigrette, the PONTIER beetroot purée can also be replaced with the PONTIER yellow pepper purée.

