

## La recette du "haddock en trois façons simultanées" par Nicolas Brousse :

### Ingrédients:

- 1 kg de haddock gros
- 500g de crème liquide
- 2 pdt
- 1 botte de radis
- 50g de beurre doux
- huile d'olive
- sel

### Déroulé:

Retirer la peau et les arrêtes. Parer les filets pour n'avoir que le cœur du filet, pocher doucement les parures dans la crème, puis les pommes de terre afin de réaliser une sorte de brandade. Passer la crème de haddock au chinois. Pour la cuisson du haddock vapeur, compter 2-3 minutes au panier vapeur ou sur une casserole d'eau frémissante avec une assiette filmée posée dessus. Pour les radis, réaliser une salade de fane assaisonnée d'huile d'olive. Faire sauter la moitié des radis au beurre et tailler la seconde partie à la mandoline. Pour le dressage, poser le pavé de haddock au fond d'une assiette creuse avec la crème de haddock autour. Poser ensuite une quenelle de brandade sur le poisson. Disposer dessus la salade de fane et pour finir, parsemer les radis cuits et crus dans la crème.

