

RESTAURANT
COZZOLINO

Christine et Didier

**Une autre idée de l'Estofinado auvergnat
(Cabillaud et Potimarron)**

Ingrédient pour 4 personnes

- **1 Potimarron**
- **500 ml de crème à 35%**
- **20 ml de porto**
- **1 dos de cabillaud**
- **1 l de bouillon de légumes claire**
- **1 brocolis**
- **1 petite courgette**
- **50 g de beurre**
- **1 échalote**
- **10cl d'huile de noix du moulin bio de Sayat**
- **Poivre sauvage de Madagascar (Voatsiperifery)**
- **Fleur de sel**

Progression :

- **La Crème de Potimarron**
 - Faire suer au beurre le potimarron (non épluché) taillé en petite brunoise et l'échalote, déglacer au porto, faire réduire à sec, et ajouter la crème faire cuire 10 minutes à feu doux, mixer pour obtenir un velouté relativement épais, et réserver au chaud.
- **Le Cabillaud**
 - Faire bouillir le bouillon de légumes claire dans un faitout avec un couvercle, plonger le dos de cabillaud entier, couvrir et stopper immédiatement le feu. Laisser tel que 10 mm. Effeuille en pétales et assaisonner avec l'huile de noix, la fleur de sel et le poivre sauvage de Madagascar. Réserver au chaud.

- **Le Brocolis**

- Faire bouillir de l'eau avec beaucoup de gros sel. Lever de petites sommités de brocolis, peler le pied jusqu'à la moelle et la détailler en petites tranches. Plonger les sommités et les tranches de moelle de brocolis dans l'eau bouillante. Retirer les sommités au bout de 1 minutes, poursuivre la cuisson de la moelle 5 minutes.

- **La Courgette**

- Couper la en 4 dans le sens de la longueur, épépiner la, en laissant que 1 à 2 mm de chair près de la peau, puis tailler les bandes de courgette en petite brunoise.

- **Dressage**

- Mettre un cercle au fond de l'assiette, garnir d'un bon centimètre de crème de potimarron, recouvrir de pétales de cabillaud et de la brunoise de courgettes, recouvrir le tout avec de la crème de potimarron. Parsemer de petites sommités de brocolis, de quelques tranches de moelle.

L'Estofinado ou brandade, est entré très tôt dans les mœurs culinaires des Auvergnats. La circulation des denrées étaient importantes. Les mêmes voyageurs qui "exportaient" les productions locales : fromages, vins, salaisons, charbon, revenaient avec des épices, des étoffes, et cette fameuse "Morue salée" qui avait le rare mérite, en ces temps, sans réfrigération ni congélation, de voyager sans difficulté et de se conserver longtemps.

J'ai pensé revisiter ce plat en utilisant la morue fraîche (cabillaud) et en remplaçant la pomme de terre par le potimarron, la courgette crue amenant du craquant et le brocolis du visuel.

L'accord mets et vins ne pouvait se concevoir sans un Côtes d'Auvergne, "La Légendaire", Un vin magmatique, à la robe jaune et brillante et aux reflets blonds. Le nez frais, les arômes de poire, et le Chardonnay, apporteront un équilibre et une superbe rondeur à cette recette.