



Piquillos farcis à la morue fraîche et aux herbes par Georges Gotrand

Piquillos farcis

Ingrédients pour (6 personnes) :

- 500 grammes de filet de cabillaud
- 2 échalotes
- 1 botte persil plat
- 1 cuillère à café de raifort
- 20 piquillos de petites tailles
- 1 botte ciboulette
- 2 oeufs
- ¼ litre huile de tournesol
- 100 grammes moutarde
- sel/poivre

Cuire les filets de cabillaud à la vapeur puis laisser refroidir. Ciseler très finement les herbes et les échalotes. Réaliser une mayonnaise avec les 2 jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le poivre. Fouetter en incorporant, en filet, l'huile d'olive. Ajouter les aromates dans la mayonnaise puis le raifort, puis la chair de poisson et l'émietter. Ajuster au goût en sel et en poivre. Garnir les piquillos à l'aide d'une poche à douille.