

Cabillaud aux Épinards et Pois Chiches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COEUR DE CABILLAUD	4 beaux morceaux
- ECHALOTE(S)	1
- EPINARDS SURGELÉS	800g
- CREME FRAICHE	3 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- POIS CHICHES	4-5 c à soupe (au naturel)
- PIMENT D'ESPELETTE	4 pincées
- PIMENT (GARNITURE)	en fils pour la décoration
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'échalote.
- Grillez à sec les pignons de piun.
- Décongelez les épinards si nécessaire, faites-les revenir dans du beurre avec la moitié de l'échalote émincée. Salez, poivrez puis ajoutez la crème et les pignons grillés. Conservez au chaud.
- Dans un caquelon, faites suer le reste de l'échalote dans du beurre chaud avec l'ail. Ajoutez les pois chiches et laissez caraméliser doucement. Réservez au chaud.
- Dans une poêle, faites cuire les pavés de cabillaud sur tous les côtés. Salez et poivrez.
- Dressez vos assiettes en déposant un lit d'épinards surmonté de pois chiches puis d'un morceau de poisson. Saupoudrez d'une pincée de piment d'Espelette et décorez de fils de piment.

Remarque:

Servez avec une purée de pommes de terre.

