

Brandade de cabillaud et patate douce

Sauce curry vert lait de coco



(de gauche à droite) Gwendal Danielo, patron du Châtelet, avec David Holard, son chef en cuisine.



Pour 2 personnes

500 gr de patate douce
2 filets de cabillaud
pâte de curry vert
vin blanc (4 cl)
échalotes
sel, poivre
500 ml lait de coco

La purée de patate douce

Cuire les patates douces pour réaliser un écrasé avec un presse-purée ou une fourchette.

Cuisson du poisson

Pendant la cuisson des patates douces, mettez vos filets de poisson à cuire au four. Sur une plaque, disposez les dos de cabillaud avec le vin blanc et les échalotes ciselées. Mettez un couvercle et enfournez à 100 °C pendant huit minutes.

La sauce

Récupérez le jus du poisson dans une casserole et laissez réduire. Ajoutez le curry vert et mouillez au lait de coco. La sauce est prête.

Dressage

Mélangez la purée de patates douce avec le poisson et assaisonnez (sel, poivre). Pour le dressage, à l'emporte-pièce avec la sauce autour et quelques herbes décoratives. Ce plat peut aussi être servi dans une casserole, un peu gratiné.

Le Châtelet

27 rue des Halles
0290790950

Installé rue des Halles, Le Châtelet prône une ambiance de bistrot parisien. En salle, le maître des lieux, Gwendal Danielo, distille sa bonne humeur et partage sa passion pour une décoration unique, chinée et pour certains objets, offerts par des habitués. Sur les tables des pichets en forme d'animaux sont devenus des incontournables. Tout comme le fish'n chips et la salade César. « Nos best-sellers », assure le gérant qui s'approvisionne chez un poissonnier de Vannes et à la criée de Lorient. Sur les ardoises, des plats typiques de bistrot sont inscrits, à l'instar de l'os à moelle et de l'œuf mayo. « Il y a aussi des huîtres chaudes, ajoute Gwendal. Et depuis quelque temps nous faisons de la tête de veau. Il y a une vraie clientèle pour ça. » L'établissement qui a connu plusieurs vies, comprend un étage depuis 2021 et propose 48 places assises à l'intérieur, ainsi que 30 couverts à l'extérieur. Connu aussi pour ses bubble waffles, des gaufres enroulées comme un cornet, Le Châtelet régale les becs sucrés à l'heure du goûter.

→ Ouvert midi et soir du lundi au samedi. Formule du jour à 14,90 €.