

## DONNEZ DE LA COULEUR À VOTRE ASSIETTE !

---

**Patrick Comte**, *maître restaurateur*

La première chose à faire, en premier, on écosse les petits pois. On va les faire cuire pour les rendre en purée. Donc cuits tout simplement « à l'anglaise ». Après on va préparer tous ces petits légumes. C'est mignon, hein ? Y'a de la couleur ! Pour ce qui est de la sauce aux herbes, on va faire suer des échalotes. Pendant ce temps-là je vais préparer mon bouquet d'herbes : persil plat ou persil simple, c'est plus parfumé que du persil frisé, on va prendre quelques feuilles de basilic, j'ai un petit bouquet de cerfeuil... Dommage que la caméra ne filme pas les odeurs ! Alors les échalotes suent.... on dit « suent » parce qu'en fait elles recrachent leur eau de végétation : ça parfume donc la casserole. Après je mets un peu de vin blanc. Faut laisser réduire... je vais préparer ma poêle pour rôtir le cabillaud.

Là mon vin blanc a réduit. Donc j'ai un petit peu de jus de moules mais on peut mettre un fumet de poisson que vous avez à la maison, que vous achetez dans le commerce. Là, comme j'avais du jus de moules, ça fait des très bonnes sauces poisson. Donc je vais faire réduire. Là, les petits pois, on va laisser encore... ça cuit dix minutes, même pas. Et quand ce sera bien cuit, on les passera au moulin à légumes pour dire d'avoir une pulpe, une purée, qu'on crèmera après.

Là je vais plonger dans ma casserole toutes les herbes. On va leur garder leur chlorophylle. J'ai préparé la purée de petits pois que j'ai légèrement crémée. Là, on va faire une fine couche, ce qui va nous permettre de disposer tous nos petits légumes, dessus, pour le dressage de mon assiette.

Bon appétit !