**Cabillaud (skrei) avec ‘tatjespap’**

**Beurre
poireau
pousses de poireaux
pommes de terre
œufs
sel et poivre
noix de muscade
babeurre
cabillaud (skrei)
thym
romarin
laurier**

Faites d'abord une grande quantité de **beurre clarifié**. Faites chauffer le beurre non salé à feu très doux jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu, mais pas pétillant. Retirez les blancs d'œufs à l'aide d'une écumoire. Laissez reposer davantage et égouttez soigneusement, de sorte que le reste des blancs d'œufs reste dans la marmite.

**Poireaux** : couper les poireaux "en tagliatelles" et faites-les sauter dans quelques cuillères de beurre clarifié.

**Tatjespap** (mousseline de babeurre) : faites bouillir des pommes de terre farineuses et tournez-les dans le passe-vite. Faites une purée pas trop épaisse avec du beurre, des jaunes d'œufs, du poivre, du sel et de la noix de muscade. Diluez avec du babeurre pour obtenir une mousseline lisse.

Faites **des mini frites**. Coupez les pommes de terre en tranches de 2 à 3 millimètres d'épaisseur. Coupez-les ensuite en mini-cubes ou en bâtonnets. Faites frire ces "plus petites frites du monde" comme des frites normales, mais avec un temps de cuisson plus court.

**Le poisson** : posez le skrei, préalablement portionné, entièrement immergé dans le beurre clarifié, chauffé à 90°C. Ajoutez : le laurier, le thym, le romarin, le poivre et le sel. Laissez cuire pendant 20 minutes. Ensuite, vérifiez la cuisson. Retirez soigneusement le poisson du beurre et placez les tranches sur les assiettes.

**Dans l'assiette :** un lit de tagliatelles de poireaux avec un steak de poisson nappé de beurre clarifié. Mettez une cuillerée de *tatjespap* sur les deux côtés du steak de poisson. Mettez un peu de pousses de poireaux sur le poisson et finissez l'assiette avec quelques cuillères de mini frites, éparpillées au hasard.