

1 salle et 1 terrasse  
100 couverts

*Le Régent*  
1, Place de Vaudemont - Nancy  
**INVENTIF**

Pour 4 personnes :  
4 dos de cabillaud (environ 280g/pers.)

Pour les légumes :  
choux chinois  
1kg de carottes  
1kg de navets nouveaux  
1 racine de gingembre

Pour la sauce :  
2 échalotes  
poivron rouge  
bouquet de ciboulette  
100g d'olives noires et vertes  
10cl huile d'olive  
5cl de jus de citron

Eplucher les carottes, les navets et le gingembre et les tailler en biseau.  
Emincer le chou chinois.  
Cuire à l'anglaise les carottes et les navets pendant 15mn et refroidir aussitôt.  
Poêler tous les légumes dans de l'huile fumante et ajouter le gingembre.  
Ciseler les échalotes et la ciboulette.  
Tailler en dés le poivron.  
Mélanger le tout avec les olives, l'huile d'olive et le jus de citron, puis assaisonner.  
Cuire les dos de cabillaud pendant 10mn à feu vif.  
Dresser en premier les légumes puis le cabillaud et arroser l'ensemble de sauce.



Nicolas Mathiot

Dos de cabillaud rôti, légumes au gingembre