

# Brandade de cabillaud à l'ail doux, crumble de brie de Meaux aux épices douce

Pour 80 personnes

Préparation 1 h

## Préparation

### *Brandade de cabillaud*

- Monter à ébullition la crème. Ajouter l'ail écrasé, le thym, le sel et le poivre puis le cabillaud. Laisser cuire à feu doux.
- Une fois cuit, égoutter puis émietter le cabillaud, mélanger avec l'huile d'olive, le piment d'Espelette et 3L de crème de cuisson. Ajouter 2kg de brie en morceaux. Disposer la brandade au fond d'un plat. Réserver.

### *Crumble*

- Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte homogène.
- Râper la pâte obtenue à l'aide d'une râpe à fromage. Disposer le crumble sur une feuille de papier sulfurisé et cuire au four à 180°C pendant 5 min. Disposer le crumble sur la brandade, passer le tout au four pour réchauffer.

### *Dressage*

- A la sortie du four, ajouter les amandes effilées torréfiées, l'oignon cébette vert et le piment d'Espelette.

## Ingrédients

### Brandade

- 8kg de cabillaud
- 1kg de pomme de terre
- 1 L d'huile d'olive
- 20 L de crème liquide

- ail
- 10 bottes de thym
- Sel, poivre
- 2kg de brie de Meaux en petits morceaux

### **Crumble de brie**

- 1,4 kg de farine
- 1,4 kg de beurre
- 1,4 kg de brie de Meaux
- 120 g de sucre
- 60 g de sel
- 600 g de poudre d'amande
- Piment de Cayenne

### **Dressage**

- Piment d'Espelette
- 1kg d'amandes effilées
- 40 bottes d'oignon cébette vert