

La recette du chef du Capri : filet de cabillaud, sauce aneth avec une poêlée de légumes

JULIETTE DE SERRA



C'est sur les hauteurs de Montreuil, au cœur d'un paisible quartier pavillonnaire, que se trouve le restaurant Le Capri. Depuis 30 ans, cette jolie table qui fleure bon l'Italie enchante les habitants par son cadre et la qualité de ses plats. Le chef d'orchestre en est Slimane Khendriche, 52 ans. Derrière son éternel sourire et sa bonne humeur légendaire se cache un véritable perfectionniste qui cherche constamment à améliorer le confort de clients. « Nous avons créé une terrasse dans notre beau jardin japonais pour recevoir notre clientèle. Le Capri un endroit qui se veut à la fois jovial et familial. »

Parmi les plats phares de la carte, des pizzas et des plats traditionnels comme des hamburgers ou encore du couscous...

Bonne nouvelle ! Le restaurant recherche des étudiants pour des postes de serveurs pour la période estivale. Préparez vos CV ! ■

INFORMATIONS :

Pizzeria Le Capri, 17, rue Fernand-Combette, ouvert du mardi au samedi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h. Tarifs : de 15 à 17 € pour le plat du jour. Mets à consommer sur place ou à emporter.

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

- 600 g de dos de cabillaud
- 1 citron
- Légumes (carottes, brocolis, oignons...)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 15 g de beurre demi-sel
- 150 g d'aneth
- 3 gousses d'ail
- 12,5 cl de crème fraîche
- 20 ml de vin blanc
- sel, poivre, thym

PAS À PAS

1. Dans une poêle, laissez cuire le cabillaud à feu vif pendant 2 minutes de chaque côté avec l'huile d'olive, de l'aneth et du beurre. Puis baissez le feu et répétez l'opération pendant 3 à 4 minutes.
2. Servez chaud, accompagné de vos légumes préparés à la vapeur



(au four). Assaisonnez avec un peu de beurre et de thym, sel et poivre.

Pas à pas pour la sauce aneth

1. Coupez finement 200 g d'oignon et les gousses d'ail. Hachez finement l'aneth.
2. Faites revenir le tout à l'huile d'olive à feu doux pendant 5 minutes.
3. Ajoutez la crème fraîche, du sel et du poivre.
4. Laissez cuire doucement pendant 5 minutes. Ajoutez le jus du citron, le vin blanc et le bouillon de poisson.