

## Cotriade de poisson à l'armoricaine



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Artichauts sautés en boîte 4/4 DEMETRA	0097977
1	Bisque de homard en boîte 4/4 LIEBIG	0234481
700 g	Daurade grise	~
80 g	Echalote semoule en boîte 400 g CARAVELLE	0133933
700 g	Grondin	~
6 centilitres	Huile d'olive extra vierge Prodigieuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
700 g	Merlu	~
1.6	Pomme de terre	~
80 g	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
30 centilitres	Sauce vinaigrette basilic en bouteille 1 L MAILLE	0020123

### Étapes de préparation

- 1 Remettre en température la bisque de homard.
- 2 Faire revenir dans de l'huile d'olive les échalotes sans coloration. Ajouter la purée d'ail et verser la sauce armoricaine, jusqu'à frémissement.
- 3 Faire saisir à l'huile côté peau tous les poissons.
- 4 Rajouter les pommes de terre et délicatement les poissons dans la sauce.
- 5 Dresser dans un plat évasé la sauce, les poissons, les pommes de terre et les artichauts de façon harmonieuse. Dans un récipient à part, servir la vinaigrette.

## Astuce du chef

N'hésitez pas à toaster quelques tranches de pain de campagne pour servir avec votre cotriade.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Provence rosé AOC en bouteille 75 cl CAP ESTREL