

Terrine de colin-lieu en piperade



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
228355	Filet de colin-lieu sans peau MSC 85/400 g Pêche française	500 Gramme
30433	Poêlée ratatouille enrobée 2,5 kg PassionFroid	500 Gramme
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon-et-Engagé	70 Gramme
	Chapelure	80 Gramme
	Sel, poivre	

Recette

1. Mettre en décongélation les filets de colin-lieu en chambre froide positive à 0+3° C selon la méthode HACCP.
2. Cuire la poêlée ratatouille au four, sans décongélation pour la détendre, réserver.
3. Cuire les filets de poisson au four à chaleur sèche 190/200° C.
4. Mélanger le basilic, la ratatouille puis la chapelure et bien mélanger l'ensemble.
5. Après cuisson des filets, monter à chaud la terrine. Puis mettre un filet de poisson dans le fond, ajouter le sel et poivre.
6. Superposer en couche la ratatouille, renouveler deux fois, presser.
7. Passer le tout en cellule de refroidissement rapide, et accompagner d'une sauce tomate aux épices.