

Pot au feu de la mer



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
8627	Moules du Pacifique décoquillées cuites 200/500	20 Gramme
3582	Cube de saumon sauvage du Pacifique sans arêtes 25 g	30 Gramme
30731	Cube de colin d'Alaska sans arêtes MSC 25 g Sélection du Quotidien	30 Gramme
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	10 Gramme
36381	Trio de légumes allumettes 2,5 kg Paysan Breton	100 Gramme
209981	Anneau d'encornet MSC 1 kg	20 Gramme
	Bouillon de légumes BIO	0.5 Litre
	Coriandre frais	1 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Préparer le bouillon avec la coriandre et le trio de légumes. Réserver au chaud
- 2 Mettre en décongélation les écrevisses, les moules et les anneaux d'encornets en chambre froide à 0/+3°C
- 3 Marquer les cubes de poissons au four sans décongélation sur plaque à pâtisserie pendant 4 à 5 minutes à 250°C
- 4 Après cuisson des poissons, effectuer le montage de l'ensemble des produits dans un grand bol. Verser le bouillon très chaud et réserver en table chaude

L'astuce du chef

Pour ajouter une saveur subtile à votre plat, ajouter une goutte d'huile de sésame

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid