

## Cabillaud au poivre de malabar, fricassée de poireaux vanillée, sauce maracuja



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
33077	Filet de cabillaud sans peau surgelé mer MSC 100/800 g Pêche française	1,3 Kilo
26209	Poireaux rondelles PassionFroid 2,5 kg	1,6 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0,03 Kilo
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0,5 Litre
	Poivre de Malabar	30 Gramme
	Coco râpé	30 Gramme
	Gousse de vanille	1 Pièce Unitaire
	Citron	1 Pièce Unitaire
	Huile d'olive	0,05 Litre
	Fumet de poisson	0,05 Kilo
	Noilly	PM
	Bisque de langoustine	0,3 Kilo
	Graine de maracuja	30 Gramme

### Recette

1. Disposer les filets de poisson sur une plaque à pâtisserie, puis les saupoudrer de poivre de Malabar concassé et de coco râpé torréfiée. Cuisson au four à chaleur sèche, température 180°C. Assaisonner et réserver.
2. Séparément, faire suer les poireaux jusqu'à complète évaporation de l'humidité, puis ajouter la vanille en gousse préalablement fendue, la crème liquide et une goutte de citron. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
3. Pour la sauce, faire suer les échalotes dans de l'huile d'olive, déglacer au Noilly, ajouter le fumet de poisson puis la bisque de langoustine. Après liaison, ajouter les graines de maracuja pour qu'elles infusent.
4. Dresser les poireaux en cercle puis servir.