



Blanquette de duo de poissons et écrevisses



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

| Réf. | Libellé | Quantité |
|--------|--|------------|
| 34752 | Végétop nature cuisson et foisonnement 33% MG UHT 1 L Debic | 1 Litre |
| 3582 | Cube de saumon sauvage du Pacifique sans arêtes 25 g | 1,25 Kilo |
| 22512 | Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid | 300 Gramme |
| 27756 | Brunoise de légumes 2,5 kg PassionFroid | 500 Gramme |
| 161625 | Cocktail de fruits de mer précuit 1 kg | 400 Gramme |
| 41287 | Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200 | 100 Gramme |
| 20087 | Echalote coupée 500 g PassionFroid | 50 Gramme |
| 20089 | Ciboulette coupée 500 g PassionFroid | 30 Gramme |
| | Riz blanc | 1,3 Kilo |
| 30731 | Cube de colin d'Alaska sans arêtes MSC 25 g PassionFroid | 1,25 Kilo |

Recette

1. Réaliser la suite culinaire : faire suer les échalotes, les cubes de tomates, le cocktail de fruit de mer puis la brunoise de légumes. Ajouter le végétop et laisser infuser 20min
2. Cuire les cubes de poissons en bac gastro, four en chaleur sèche à 250°C. Réserver en étuves
3. Remettre en température le riz. Ajouter en fin de cuisson dans la sauce les cubes de poissons, les écrevisses et la ciboulette. Dresser