

Bruschetta terre et mer au hareng fumé



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 4 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
82862	Petit pain finedor© recette Lenôtre précuit sur sole 45 g	4 Pièce
293970	Filets de hareng fumés à l'huile de colza 2 kg égoutté - 3 kg	120 Gramme
203379	Coppa au sel sec à l'ancienne tranchée 25 x 10 g env.	80 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	80 Gramme
244297	Crème fraîche épaisse 30% MG 5 L Bon&Engagé	50 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	PM
288548	Estragon haché 250 g	PM
	Moutarde	20 Gramme
	Miel	5 Gramme
	Roquette	50 Gramme
	Capron	8 Pièce
	Huile d'olive	PM
	Zeste de citron jaune	PM
	Noisettes concassées et torréfiées	PM
	Sel / poivre	PM

Etapas de préparation

1 Bruschetta

Cuire à l'état surgelé les pains Finedor en chaleur mixte à 180°C jusqu'à coloration. Finir la cuisson à chaleur sèche. Après refroidissement, couper par la moitié les pains. Les frotter légèrement avec de l'ail et de l'huile d'olive. Remettre en cuisson les pains jusqu'à coloration

Bruschetta terre et mer au hareng fumé

2 Crème de moutarde

Assembler la crème épaisse, la moutarde, le miel. Ajouter l'estragon, noisettes concassées, sel et poivre du moulin. Masquer les pains de crème de moutarde

3 Chiffonnade de coppa

Réaliser une chiffonnade très fine avec la coppa puis la déposer harmonieusement sur la crème de moutarde

4 Huile d'herbes

Mixer l'estragon et la ciboulette puis émulsionner avec de l'huile d'olives. Réserver

5 Dresser dans l'ordre suivant sur la chiffonnade : la roquette, le filet de hareng, les tomates confites coupées en deux, les caprons puis les zestes de citrons jaunes

6 Finir avec la ciboulette ciselée, un spray d'huile d'olive et l'huile d'herbes