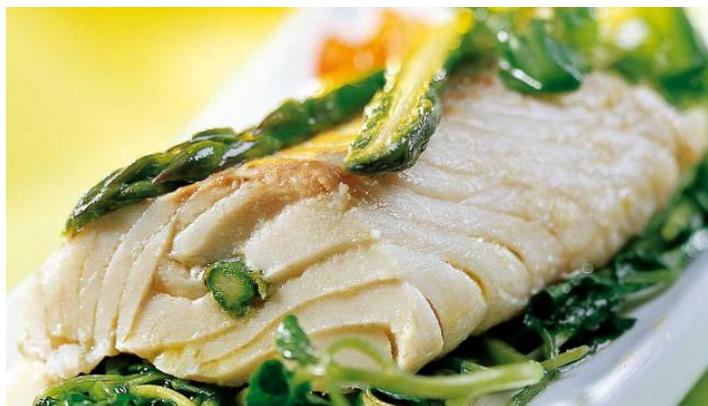


## Dos de colin-lieu en verdurette



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
40985	Dos de colin-lieu sans peau sans arêtes 150 g 8 Beaufort	1,6 Kilo
66591	Asperges vertes	1,4 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	50 Gramme
39370	Beurre plaquette ½ sel 80% MG 250 g	200 Gramme
	Cresson	300 Gramme

### Recette

1. Décongeler partiellement le dos de colin-lieu quelques minutes, puis avec la lame d'un petit couteau, réaliser une encoche dans l'axe horizontal du dos. Introduire dans la découpe une asperge verte préalablement cuite et raidie
2. Séparément, faire suer le cresson en aller-retour dans du beurre salé. Ajouter de l'ail et de l'échalote
3. Cuire le dos de colin-lieu au four à chaleur sèche 180/200°C quelques minutes, puis l'habiller avec le cresson
4. Servir avec une petite sauce crémée au cresson