

Anneaux d'encornets à la plancha



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
209981	Anneau d'encornet 1 kg	1,7 Kilo
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	50 Gramme
20089	Ciboulette coupée 500 g PassionFroid	25 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Citron	1 Pièce Unitaire
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g PassionFroid	200 Gramme
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	1,2 Kilo

Recette

1. Pour la suite culinaire : faire suer l'ail, les échalotes, la ciboulette dans du beurre, réserver au chaud
2. Pour les anneaux : mettre en cuisson les anneaux, sans décongélation, sans sel, sans matière grasse directement sur la plancha, plaque à snacker, ou en sauteuse, pendant 2 minutes maximum
3. Les finir dans la suite culinaire, ajouter du jus de citron, rectifier l'assaisonnement
4. Servir avec une poêlée de légumes