

Velouté de colin-lieu aux légumes du soleil



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
25355	Plein filet de colin-lieu sans peau sans arêtes MSC 110 g 8 Beaufort	10 Pièce
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	1.7 Kilo
244145	Fromage blanc nature 0% MG 5 kg Bon-et-Engagé	300 Gramme
	Sel	PM
	Poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire la brunoise provençale dans un bac gastro perforé avec couvercle, juste pour la détendre
- 2 En sortie de cuisson, assaisonner avec le fromage blanc. Rectifier l'assaisonnement et réserver en table chaude
- 3 Cuire le poisson au four à chaleur sèche à 200/210°C sans sel et sans matière grasse
- 4 Après cuisson, napper le poisson de la garniture au fromage blanc
- 5 Réserver en table chaude