FICHE RECETTE

Mise à jour : 16/04/2024

Daurade en croute d’herbe mousse de haricot blanc à l’ail

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
3 g	Ail semoule en boîte 500g DUCROS	0010300
200 g	Beurre doux	~
500 g	Chapelure blanche en sachet 1 kg VIVIEN PAILLE	0043484
10 pièces	Daurade grise 300/350 g	~
20 g	Fonds blanc de volaille en boîte 675 g MAGGI	0022176
1	Haricots blancs en boîte 5/1 BONDUELLE	0044182
100 g	Moutarde à l'ancienne en seau 5 kg DIJONA	0004821
50 g	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
PM	Piment d'Espelette AOP en pot 50 g CEPASCO	0030148
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
10 centilitres	Vin de l'Union Européenne blanc 11° en bouteille 75 cl LES HAUTS DE MARCY	0171176

Étapes de préparation

1. Préparer la croute d'herbes en mélangeant ensemble la chapelure, la persillade, la moutarde, le vin blanc. Assaisonner de sel et de poivre
2. Habiller les poissons puis à l'aide d'une cuillère étaler la préparation coté peau. Déposer les sur une plaque avec une feuille de papier cuisson, cuire au four à 180°C pendant 8 à 12 minutes.
3. Remettre en œuvre le fonds de volaille avec 1/2 litre d'eau puis ajouter l'ail. Mixer les haricots blancs, détendre la purée avec une partie du fonds de volaille

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

3. selon la consistance. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Mettre en chauffe avec le beurre en remuant et réserver.
4. Dresser vos assiettes avec la mousse de haricots et les daurades et envoyer.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Chardonnay blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FLOREY

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation