

Cabillaud à la crème de morilles, nid de tagliatelles d'asperges vertes et pois gourmands



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|---|------------|
| 30146 | Pointes d'asperges vertes 1 kg | 1 Kilo |
| 11740 | Pois gourmands 1 kg | 0.4 Kilo |
| 205975 | Morilles entières 1 kg | 0.2 Kilo |
| 7446 | Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien | 0.02 Litre |
| 20087 | Echalote coupée 500 g PassionFroid | 0.15 Kilo |
| | Huile d'olive | 0.03 Litre |
| | Sel | - |
| | Poivre | - |

Etapas de préparation

- 1 Passer les pointes d'asperges dans de l'huile d'olive chaude, assaisonner et réserver. Blanchir les pois gourmands et monter un cercle
- 2 Cuire le poisson sans sel, sans décongélation et sans matière grasse dans un four à haute température (côté peau sur le dessus)
- 3 Faire suer les échalotes à l'huile d'olive. Ajouter les morilles, crémier et mixer. Rectifier l'assaisonnement (sel/poivre)
- 4 Cuire les tagliatelles en four vapeur et procéder au dressage