

Lamelles d'encornets aigre doux et coriandre



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
701	Lamelles d'encornets 1 kg	1.3 Kilo
36381	Trio de légumes allumettes 2,5 kg Paysan Breton	200 Gramme
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	200 Gramme
	Bouillon de légumes	0.8 Litre
	Huile	0.03 Litre
	Sucre	50 Gramme
	Coulis de tomate	0.2 Litre
	Epices chinoises	20 Gramme
	Coriandre frais	30 Gramme
	Fécule de pomme de terre	70 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Marquer en cuisson les oignons avec l'huile et le sucre jusqu'à petite coloration. Déglacer avec le coulis de tomate
- 2 Ajouter les épices et le bouillon de légumes
- 3 Lier la sauce avec la fécule de pomme de terre. Ajouter le trio de légumes. Réserver
- 4 Cuire les encornets au four vapeur 3 à 4 minutes en bac gastro perforé puis les mettre en cuisson dans la suite culinaire
- 5 Laisser cuire l'ensemble 30 minutes sans faire bouillir la sauce. Rectifier l'assaisonnement
- 6 Finir avec du coriandre frais ciselé. Possibilité de servir avec des vermicelles

Lamelles d'encornets aigre doux et coriandre