

## Bouillabaisse froide revisitée



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
6 grammes	Agar-agar en sachet 2 g VAHINE	0037618
1	Croûtons cubes à l'ail en sachet 500 g PASQUIER	0042746
1	Filets de sardines à l'huile végétale en boîte 4/4 FURIC SAUPIQUET	0042759
200 grammes	Mayonnaise haute fermeté en seau 4,75 kg LESIEUR PROFESSIONNEL	0044234
50 grammes	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
500 grammes	Pomme de terre	~
1	Soupe de poisson à la bretonne en brique 1 L LA POTAGERE	0064698
PM	Spigol en boîte 100 g ESPIG	0094480

### Étapes de préparation

- 1 Mettre en cuisson la soupe de poisson, au frémissement ajouter l'agar-agar et débarrasser dans une plaque.
- 2 Mélanger la mayonnaise, le spigol ainsi que la purée d'ail.
- 3 Mettre en cuisson les pommes de terre au four vapeur puis les réserver au réfrigérateur. Eplucher les pommes de terre et les tailler en lamelles.
- 4 Détailler en finger la soupe de poisson et la disposer sur les lamelles de pomme de terre.
- 5 Disposer ensuite les sardines et une torsade de rouille surmonté d'un croûton.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Tavel rosé AOC en bouteille 75 cl DOMAINE DES 4 VENTS