

# Dos de cabillaud rôti, glace poivron rouge, poêlée de fèves au jambon de pays



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
32510	Dos de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort	10 Pièce
54788	Fèves pelées 1 kg	1.3 Kilo
290592	Jambon cru de pays tranché 26 x 19 g env.	200 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	15 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	150 Gramme
	Glace poivron rouge	10 Boule
	Pignons de pin	50 Gramme
	Cannelle en poudre	30 Gramme
	Fleur de sel	10 Gramme
	Poivre du moulin	10 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Cuire le poisson : sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche à 190°C
- 2 Réaliser la poêlée de fèves : dans une poêle chaude, faire suer les échalotes, ajouter la cannelle, les fèves, les pignons de pin, la fleur de sel et le poivre du moulin
- 3 Au dernier moment, ajouter des copeaux de glace poivron rouge dans la poêle afin de relever le goût et enfin le jambon cru préalablement coupé en julienne
- 4 Procéder à l'assaisonnement des poissons en déposant sur le dos du poisson de la sauce pesto (remis en température au micro-ondes)
- 5 Pour le dressage : déposer au centre de l'assiette la poêlée de fèves, décorer l'assiette avec un filet de sauce pesto. Placer le dos de cabillaud sur la poêlée de fèves et finir par une boule de glace poivron rouge

# Dos de cabillaud rôti, glace poivron rouge, poêlée de fèves au jambon de pays