Esturgeon en deux cuissons, beurre rouge aux graines du paradis

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
133851	Courge butternut en dés 1 kg Bonduelle	1 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	300 Gramme
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	30 Centilitre
	Poêlée de petit épeautre aux asperges et morilles	500 Gramme
	Graines du Paradis	10 Gramme
	Vin rouge	500 Centilitre
	Vinaigre de vin	20 Centilitre
	Sel et poivre	PM

Etapes de préparation

1. Dans une casserole, faire réduire le vin rouge, les échalotes, le poivre concassé et le vinaigre de vin. Après réduction de 2/3, ajouter la crème fraîche. Faire réduire 10 minutes. Monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au bain-marie
2. Première cuisson : rôtir au four sur plaque à pâtisserie à 250°C pendant 6 minutes. Laisser reposer après cuisson
3. Deuxième cuisson: à la sortie du four, découper en pavé la longe d'esturgeon. Finir à la poêle avec beurre ½ sel, sel, poivre maniguette
4. Réaliser un écrasé de butternut : dans une casserole avec la crème fraîche, du beurre, des cubes de butternut, sel, poivre

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