

# Blanquette de trio de poisson aux pointes d'asperges, fricassée de champignons au piment d'Espelette



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	1 Kilo
54018	Mélange de champignons miniatures 1 kg	0.6 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.1 Kilo
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.1 Litre
	Morceaux de filets de colin, de cabillaud et de saumon	1.8 Kilo
	Huile d'olive	0.1 Litre
	Fond de volaille	0.1 Kilo
	Piment d'Espelette	0.05 Kilo
	Fleur de sel	-
	Aneth	-

## Etapes de préparation

- 1 Réaliser la crème d'asperges : faire revenir les échalotes, pointes d'asperges dans une poêle chaude légèrement chemisée de matière grasse
- 2 Y ajouter le fond de volaille, la crème liquide et laisser mijoter l'ensemble pendant 20 minutes. Pour finir, mixer la sauce et passer le mélange au chinois étamine pour obtenir un mélange homogène
- 3 Réaliser la fricassée de champignons : sur une poêle chaude faire revenir les champignons encore à l'état surgelé. Assaisonner de fleur de sel et piment d'Espelette
- 4 Cuire les trio de poissons : sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur sèche température stabilisée à 180°C.
- 5 Pour le montage : déposer au centre de l'assiette la fricassée de champignons, le trio de poissons. Napper de sauce l'ensemble du montage et disposer quelques pointes d'asperges pour la décoration finale

# Blanquette de trio de poisson aux pointes d'asperges, fricassée de champignons au piment d'Espelette