

Polenta, seiche, sauce soupe de poisson



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
53689	Noisettes de polenta 1 kg Zini	1 Kilo
3269	Seiche entière crue nettoyée 60 et +	600 Gramme
277566	Soupe de poisson 1 kg	1 Litre
30968	Fromage blanc nature de campagne 7% MG 5 kg Alsace Lait	300 Gramme
	Coques	400 Gramme
	Oignon rouge	100 Gramme
	Huile d'olive	10 Centilitre
	Sel et poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Remettre en température la polenta. La mixer. Puis la déposer en cercle métal de votre choix
- 2 Remettre en température la soupe de poisson. Ajouter le fromage blanc. Rectifier l'assaisonnement. Réserver
- 3 Travailler en poêlée de façon traditionnelle les coques et les sèches à feu vif. Assaisonner. Réserver
- 4 Dresser l'assiette. Ajouter de l'oignon rouge slicé et des pluches de pois

Polenta, seiche, sauce soupe de poisson

L'astuce du chef



Vous pouvez utiliser un cocktail de fruits de mer pour réaliser cette recette. Servir la polenta chaude sur une soupe froide peut être une variante de cette recette.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid