

Dos d'églefin en cocotte, cèpes, morilles, sauce meurette



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
156052	Dos d'églefin avec peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort	1.5 Kilo
205975	Morilles entières 1 kg	0.3 Kilo
31272	Cèpes bouchons 1 kg	0.3 Kilo
2830	Poitrine salée VPF n°1 - 2 kg env	0.1 Kilo
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	PM
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	50 Gramme
	Sel, poivre	PM
	Jus d'orange sanguine	PM
	Fumet de poisson	PM
	Vin rouge	PM
	Oignons rouges	PM

Etapas de préparation

- Réaliser une sauce meurette : réduire du jus d'orange sanguine avec du fumet de poisson, vin rouge, puis lier au beurre manié. Assaisonner (sel, poivre)
- Préparer une poêlée de morilles, cèpes bouchons, lardons. Apporter une touche d'herbe avec de la ciboulette. Assaisonner (sel, poivre)
- Réaliser une précuisson au four à 250°C pendant 4 minutes à chaleur sèche des dos d'églefin, sans sel, sans matière grasse, pour finir la cuisson à température stabilisée 180°C
- Monter en cocotte : déposer la sauce, le poisson, la garniture. Saupoudrer de coriandre et d'oignons rouges

Dos d'églefin en cocotte, cèpes, morilles, sauce meurette