

# Dos de loup au chorizo et lentilles corail à la soupe de poisson



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
215528	Pépites de lentilles corail et carottes 2,5 kg Minute Bonduelle	1 Kilo
133273	Dos de loup de mer sans peau sans arêtes 140/160 g	10 Pièce
159742	Chorizo ibérique 400/500 g La Grande Charcuterie	20 Tranche
175	Soupe de poisson 1 kg	0.5 Litre
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	100 Gramme
14119	Grana Padano râpé AOP 28,4% MG 1 kg	50 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	500 Gramme
12986	Poivrons rouges et verts en lanières 2,5 kg PassionFroid	300 Gramme

## Etapes de préparation

- 1 Faire fondre ensemble la soupe de poisson et la crème, puis ajouter la julienne de poivrons. Rectifier l'assaisonnement
- 2 Ajouter les pépites de lentilles corail puis remonter en température sans faire bouillir pendant 20 minutes. Réserver
- 3 Détendre la sauce tomate dans une sauteuse et réserver
- 4 Marquer le poisson en cuisson, dans un premier temps sans décongélation sur plaque à pâtisserie au four à 250°C pendant 6 minutes, puis enlever l'excédent d'albumine et l'humidité. Déposer les tranches de chorizo sur le dos de loup et remettre au four 5 minutes à 185°C pour finir la cuisson. Dresser