

Rouget à la plancha, crème de Brillat-Savarin



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
160253	Purée de patates douces 2,5 kg	0.04 Kilo
11740	Pois gourmands 1 kg	0.01 Kilo
198352	Panais en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	0.08 Kilo
98579	Brillat-Savarin au lait cru affiné IGP 32% MG 250 g L'Affineur du Chef	0.03 Kilo
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.2 Litre
	Citron vert	1 Pièce
	Huile d'olive	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre la purée de patates douces en température. Ajouter le jus de citron vert. Assaisonner et réserver
- 2 Couper le Brillat-Savarin en cubes. Faire bouillir la crème liquide. Laisser fondre le fromage. Foisonner le tout. Assaisonner et réserver
- 3 Réaliser un gressin au piment de la Vera. Cuire au four à chaleur sèche température stabilisée à 200°C
- 4 Cuire traditionnellement les panais. Les mixer à la dernière minute. Ajouter la crème fouettée. Assaisonner et réserver
- 5 Cuire les filets de rouget à la plancha. En fin de cuisson, déglacer à l'aide d'une huile d'olive citronnée. Assaisonner et réserver
- 6 En finition : julienne de pois gourmands et fleur de citron

Le mot du chef



Ajouter la crème fouettée dans une purée de légumes permet d'apporter une légèreté et de l'onctuosité

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid