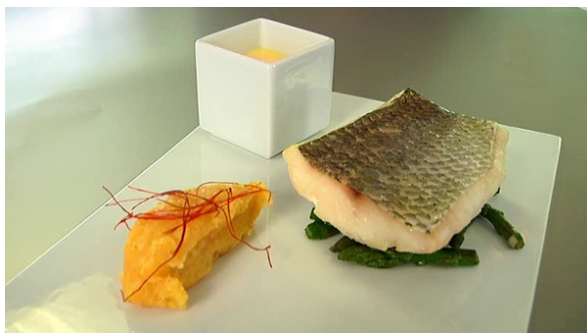


Pavé de sandre, sabayon au ratafia de champagne



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
39276	Pavé de sandre avec peau sans arêtes 150 g	10 Pièce
160253	Purée de patates douces 2,5 kg	0.5 Kilo
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	0.4 Kilo
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	0.2 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.2 Kilo
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	150 Gramme
	Ratafia de champagne	0.15 Centilitre
	Pistils de poivron	10 Gramme
	Fleur de sel	PM
	Poivre du moulin	PM

Etapas de préparation

- Réaliser un sabayon à base de ratafia de champagne : faire réduire des échalotes et le ratafia de champagne. Retirer du feu, incorporer les jaunes d'œufs, faire mousser, puis remettre sur le feu. Ajouter le beurre clarifié. Assaisonner (fleur de sel/poivre du moulin). Réserver
- Cuire le poisson : scarifier la peau du pavé de sandre. Déposer sur plaque, côté chair, sans sel et sans matière grasse. Cuire au four à chaleur sèche, température stabilisée à 220°C
- Faire revenir les asperges dans une poêle chemisée de matière grasse. Ajouter quelques échalotes, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Mettre la purée au micro-ondes à 650W pendant 3 minutes
- Une fois le poisson cuit, assaisonner (fleur de sel/poivre du moulin)
- Dresser l'assiette : déposer le filet sur un lit d'asperges, déposer une quenelle de patates douces et mettre le sabayon dans un ramequin. En finition, déposer quelques pistils de poivrons sur la purée

Pavé de sandre, sabayon au ratafia de champagne