



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 22/10/2020

Duo de cabillaud et homard, galette de pommes de terre et brunoise provençale



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

| Réf. | Libellé | Quantité |
|--------|---|-------------------|
| 206241 | Homard canadien entier cuit MSC 300 g | 300 Gramme |
| 32510 | Dos de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort | 1,3 Kilo |
| | Galette de pommes de terre | 10 Pièce Unitaire |
| 44438 | Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton | 400 Gramme |
| | Huile d'olive | 10 Centilitre |
| 7321 | Beurre plaquette doux 82% MG 250 g PassionFroid | 150 Gramme |

Recette

1. Poêler la brunoise provençale dans un filet d'huile d'olive
2. Réchauffer le râpé de pommes de terre en lui donnant une légère coloration
3. Cuire le dos de cabillaud au four sec
4. Poêler à l'huile d'olive la pince de homard bleu déco
5. Procéder au dressage