

# Dos de cabillaud poché, purée de pommes de terre



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	250 Centilitre
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	100 Gramme
	Pommes de terre	0.5 Kilo
	Sel	PM
	Fumet de poisson	0.2 Kilo

## Etapas de préparation

- 1 Rôtir les dos de cabillaud en bac gastro à chaleur sèche, température stabilisée à 200/220°C. Saler en fin de cuisson
- 2 Laver, peler et détailler les pommes de terre en morceaux en ôtant le germe. Écraser grossièrement les pommes de terre au presse-purée. Écraser grossièrement les pommes de terre au presse-purée. Ajouter la crème liquide progressivement tout en continuant à écraser la pulpe
- 3 Monter en température la crème liquide à basse température, ajouter du fumet de poisson et de la ciboulette