



Dos de sandre rôti à la crème de vanille de Madagascar



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
42257	Filet de sandre sauvage du Canada avec peau 400/800 g Fresh Water 8 Beaufort Silver	1,5 Kilo
176080	Purée de butternut	800 Gramme
	Blanc de poireau	500 Gramme
39370	Beurre plaquette ½ sel 80% MG 250 g	350 Gramme
7419	Crème légère liquide 18% MG UHT 1 litre PassionFroid	40 Centilitre
	Vin blanc	0,5 Litre
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	300 Gramme
	Gousses de vanille de Madagascar	2 Pièce Unitaire
	Fleur de sel	PM
	Poivre de Timut	PM

Recette

1. Préparation de la crème de beurre au vin blanc : réduire du vin blanc avec des échalotes. Réduire l'ensemble de 3/4 puis ajouter le poivre, la crème et la gousse de vanille fendue en 2. Faire réduire pendant 10 minutes environ et monter le tout au beurre
2. Préparation de la julienne de poireaux frits : réaliser une julienne de poireaux sur une base de tronçons de poireaux blancs et la faire frire
3. Après décongélation, prélever les filets de bar avec la peau. Découper en part égale le dos de sandre et scarifier la peau
4. Faire fondre du beurre 1/2 sel dans une poêle pour faire du croustillant pendant 3 à 4 minutes puis cuire les filets sur plaque à pâtisserie au four à 180° C pendant 6 à 7 minutes
5. Remettre en température la purée de butternut au bain marie
6. Pour le dressage : mettre la purée de butternut dans un cercle préalablement beurré. Déposer le dos de sandre. Apporter la sauce à la vanille. Finir avec la julienne de poireaux frits et la gousse de vanille