Filet de Saint-Pierre austral enrobé à l'Andalouse, caramel d'orange monté au beurre salé

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
162550	Filet de Saint-Pierre avec peau sans arêtes 150/200 g	1.7 Kilo
177301	Chorizo cular 1,6 kg env.	200 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	0.05 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.05 Kilo
	Huile d'olive	0.2 Litre
	Zestes d'oranges	100 Gramme
	Sucre cassonade	10 Gramme
	Jus d'orange	30 Centilitre
	Fumet de poisson	0.5 Litre
	Sel	10 Gramme
	Poivre	10 Gramme

Etapes de préparation

1. **Préparation de l'huile au chorizo :**
   onter en température l'huile d'olive, puis ajouter le chorizo. Mixer le tout très finement. Laisser infuser puis passer le tout au chinois étamine. Réserver

2. **Cuisson du poisson :**
   sans sel et sans matière grasse, sans décongélation, au four à chaleur sèche, température stabilisée à 200°C. En sortie de four, vaporiser les filets de poissons à l'huile d'olive aromatisée au chorizo. Vérifier l'assaisonnement et réserver

3. **Réalisation de la sauce :**
   faire suer à l'huile d'olive les échalotes et les zestes d'orange, ajouter le sucre cassonade et laisser caraméliser. Déglacer à l'aide d'un jus d'orange frais, puis mouiller avec un fumet de poisson et laisser réduire. Monter au beurre doux et vérifier l'assaisonnement. Réserver

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Filet de Saint-Pierre austral enrobé à l'Andalouse, caramel d'orange monté au beurre salé

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation