

Effeillé de colin-lieu en tarte fine à l'huile d'olive vierge



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
25355	Plein filet de colin-lieu sans peau sans arêtes MSC 110 g 8 Beaufort	10 Pièce
30433	Poêlée ratatouille enrobée 2,5 kg PassionFroid	1.2 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.1 Kilo
54788	Fèves pelées 1 kg	0.3 Kilo
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon-et-Engagé	0.05 Kilo
	Sel	10 Gramme
	Poivre	10 Gramme
	Miel (facultatif)	0.2 Kilo
	Huile d'olive	0.1 Kilo
	Feuille de pâte à filo	10 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Préparer le croustillant au four à chaleur sèche température stabilisée à 200°C. Détailler en forme de triangle avec la pâte à filo, les passer à l'huile d'olive avec un pinceau, puis réserver.
- 2 Réaliser la piperade en travaillant au couteau la poêlée ratatouille, ajouter les échalotes, le basilic et les fèves. Assaisonner et réserver.
- 3 Cuire le poisson au four avec ou sans décongélation, sans sel ni matière grasse, au four à haute température. Assaisonner et réserver.
- 4 Procéder au montage, déposer la piperade sur le croustillant, puis effeuiler le poisson sur le dessus dès sa sortie du four.