

# Cabillaud juste salé et poivré, jus acidulé et chicorée



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
25794	Plein filet de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort	1.8 Kilo
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	1.4 Kilo
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.05 Litre
	Huile d'olive	0.05 Litre
	Chicorée en poudre	10 Gramme
	Jus de veau	0.1 Litre
	Vinaigre balsamique	0.05 Litre
	Sel	PM
	Poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Réaliser la sauce avec de la chicorée en poudre, du vinaigre balsamique et du jus de veau
- 2 Monter le tout à la crème fleurette en fin de réduction. Saler et poivrer
- 3 Cuire la brunoise provençale à l'huile d'olive
- 4 Cuire le cabillaud sans sel et sans matière grasse au four à haute température, puis finir avec un filet d'huile d'olive. A l'envoi, saupoudrer de fleur de sel et de poivre mignonnette