

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