

Hoki demi vapeur, gelée de cubes de tomates aux petits pois, glace de crustacés au balsamique



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
33471	Plein filet de hoki de Nouvelle-Zélande sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort	10 Pièce
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	1 Kilo
244546	Petits pois doux très fins LegFR CE2 2,5 kg Bon-et-Engagé	0.5 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.05 Kilo
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	0.03 Kilo
	Vinaigre balsamique	100 -
	Fumet de crustacés	100 -
	Sel de céleri	10 Gramme
	Poivre long de Java	10 Gramme
	Fumet de poisson	100 Centilitre
	Gelée de poisson	0.05 Kilo

Etapas de préparation

- Cuisson du poisson :**
sans décongélation, sans sel et sans matière grasse, sur plaque chaude, au four à chaleur sèche, température stabilisée 200°C. En fin de cuisson, déglacer les filets de hoki au fumet de poisson chaud
- Vérifier l'assaisonnement. Réserver
- Préparation de la garniture :**
cuisson traditionnelle des petits pois dans de l'eau bouillante. Assaisonner. Réserver.
- Poêler les cubes de tomates. Les mixer complètement. Ajouter la gelée de poisson, les échalotes, l'ail, les petits pois, le sel de céleri et le poivre de Java
- Couler en cadre ou en cercle à entremets. Passer à 0+3°C jusqu'à complet refroidissement

Hoki demi vapeur, gelée de cubes de tomates aux petits pois, glace de crustacés au balsamique

- 6 **Préparation de la glace de crustacés au balsamique :**
faire réduire le vinaigre balsamique jusqu'à état sirupeux puis ajouter le fumet de crustacés. Réserver.