

Cristalline de filet de raie, guacamole et jus de pomelos



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
290136	Guacamole 150 g	0.3 Kilo
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	0.2 Kilo
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	0.7 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.05 Kilo
208475	Aile de raie MSC 450/900 g	1.6 Kilo
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé	0.03 Kilo
26000	Crème légère liaisons et cuissons 18% MG UHT 1 L Président Professionnel	0.3 Litre
	Jus de pamplemousse	1 Litre
	Citron vert	0.5 Pièce
	Fleur de sel, poivre du moulin	PM
	Huile d'olive	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparation de la base de la papillote : remonter en température de l'huile d'olive. Y faire suer les échalotes. Ajouter le basilic puis les queues d'écrevisses et enfin la brunoise provençale. Déglacer avec le jus de pamplemousse. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre)
- 2 Préparation de la sauce d'accompagnement : porter la crème liquide à ébullition. Incorporer le guacamole et quelques gouttes de citron vert. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre)
- 3 Cicatriser les filets de raie sans décongélation, sans sel et sans matière grasse, au four à chaleur sèche à 160/180°C
- 4 Procéder au dressage : comme une papillote, dans le papier cuisson, déposer la garniture-sauce puis le filet de raie légèrement cuit. Assaisonner. Finir avec la crème de guacamole. Refermer. Passer au four sec à 200°C sur une plaque quelques minutes et servir.

Cristalline de filet de raie, guacamole et jus de pomelos