

Duo de cabillaud et ormeaux, galette de pommes et brunoise provençale



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
40143	Dos de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 180 g 8 Beaufort	10 Pièce
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	400 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	150 Gramme
	Ormeaux bretons	400 Gramme
	Galette de pommes de terre	1 Kilo
	Huile d'olive	50 Centilitre

Etapas de préparation

- Poêler la brunoise provençale dans un filet d'huile d'olive
- Réaliser une galette de pommes de terre en lui donnant une légère coloration
- Cuire le dos de cabillaud surgelé au four sec à 175/210°C température stabilisée
- Pour la préparation des ormeaux, prendre un couteau qui coupe avec une lame souple et le bout pointu. Glisser la lame du couteau entre la coquille et le muscle pour le sectionner. Une fois le muscle séparé, enlever les viscères et la barde noire qui l'entoure. Passer rapidement l'ormeau sous un filet d'eau froide et les attendrir avec un manche de couteau. Poêler au beurre les deux ormeaux.
- Procéder au dressage, en disposant en base le râpé de pommes de terre, placer sur le dessus la brunoise provençale puis le dos de cabillaud. En décoration, placer 2 rondelles d'aubergine