

Blanquette de la mer et légumes du potager



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
65157	Filet de saumon Salmo Salar Atlantique avec peau sans arêtes 700/1700 g	300 Gramme
62487	Filet de lieu noir fumé sans peau MSC 100/400 g	300 Gramme
35240	Plein-filet de dorade royale avec peau sans arêtes 150 g 8 Beaufort	300 Gramme
163067	Queues de crevettes sauvages décortiquées crues 26/30	300 Gramme
		300 Gramme
	Fumet de poisson	100 Centilitre
	Poireau, carotte, navet	800 Gramme
26211	Oignons émincés PassionFroid	200 Gramme
24340	Champignons de Paris émincés PassionFroid	200 Gramme
	Pluche d'aneth	10 Pièce Unitaire
	Paprika	PM

Recette

1. Découper les poissons à la forme souhaitée
2. Procéder à la cuisson en court mouillement dans un fumet de poisson en ébullition
3. Ajouter les moules. Réserver
4. Passer à la cuisson des poissons au chinois. Crémer légèrement et mixer pour obtenir de l'homogénéité
5. Cuire traditionnellement les légumes
6. Procéder au montage