

Lieu jaune ratatouille



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.03	Préparation gélatine Texture en boîte 1 kg KNORR	0169816
0.17	Préparation pour terrines, soufflés et gratins en boîte 720 g KNORR	0042853
0.2	Sauce tomate Tomatella en boîte 2 kg KNORR	0042879
0.2	Fumet de poisson concentré liquide en bouteille 1 L KNORR PROFESSIONAL	0268129
0.8	Chair	~
PM	Mise en place bouquet de Provence en pot 340 g KNORR	0043067
PM	Huile d'olive, thym	~
PM	Filets de lieu jaune	~
PM	Ratatouille	~

Étapes de préparation

- 1 Lever les filets de lieu jaune, désarêter, les plaquer avec l'huile d'olive et le thym, et assaisonner.
- 2 Cuire au four pendant 8mn à 200°C.
- 3 Mixer la ratatouille avec 200g de Préparation pour terrines, soufflés et gratins, mouler dans les empreintes et cuire au four vapeur 8mn .
- 4 Refroidir le lieu, mixer 800g de chair avec 200g de Sauce Tomatella Collezione Italiana, le Fumet de Poisson Concentré Knorr Professional et 170g de Préparation terrines, soufflés et gratins Knorr.

- 5 Mouler dans les empreintes et cuire au four vapeur 8mn.
- 6 Confectionner la crème de tomates avec le reste de la sauce TomatellaCollezioneItaliana, la crème et la Mise en Place Bouquet de Provence Knorr et ajouter 30g de Texture Gélatine Knorr.
- 7 Dresser.