

# Vol au vent méridional et ses anchois à l'escabèche



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
27771	Poêlée méridionale 2,5 kg PassionFroid	1.5 Kilo
207653	Oeuf entier liquide ODF 2 kg Cocotine	40 Centilitre
185145	Filets d'anchois marinés à l'huile	10 Gramme
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g	0.5 Kilo
	Bouquet de basilic	PM

## Etapes de préparation

- 1 Réaliser un beau vol au vent cuit à blanc, d'un diamètre équivalent à une tarte de 26 cm
- 2 Utiliser la poêlée méridionale préalablement bien saisie et réduite. Laisser refroidir partiellement, puis incorporer un appareil à base d'œufs entiers, assaisonner
- 3 Regarnir le vol au vent avec la poêlée mélangée avec les œufs entiers. Enfourner à four moyen à 150/170°C pour coaguler l'ensemble de l'appareil
- 4 A la sortie du four, dresser les filets d'anchois à l'escabèche sur le dessus, puis terminer avec un petit bouquet de basilic
- 5 Ce plat se sert et se découpe comme une tarte