

Dos de colin-lieu en verdurette



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
40985	Dos de colin-lieu sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort	1.6 Kilo
66591	Asperges vertes 1 kg	1.4 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Cresson	300 Gramme

Etapes de préparation

- 1 Décongeler partiellement le dos de colin-lieu quelques minutes, puis avec la lame d'un petit couteau, réaliser une encoche dans l'axe horizontal du dos. Introduire dans la découpe une asperge verte préalablement cuite et raidie
- 2 Séparément, faire suer le cresson en aller-retour dans du beurre salé. Ajouter de l'ail et de l'échalote
- 3 Cuire le dos de colin-lieu au four à chaleur sèche 180/200°C quelques minutes, puis l'habiller avec le cresson
- 4 Servir avec une petite sauce crémée au cresson