

Brioche mousseline grillée, coques et fenouil au beurre



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

| Réf. | Libellé | Quantité |
|--------|---|------------|
| | | 10 Tranche |
| 232490 | Chair de coques 8 Beaufort Silver Pêche française | 100 Gramme |
| 67172 | Fenouil émincé 2,5 kg Paysan Breton | 120 Gramme |
| 38497 | Tomates confites 1 kg | 50 Gramme |
| 20086 | Ail coupé 500 g PassionFroid | PM |
| 7321 | Beurre plaquette doux 82% MG 250 g PassionFroid | PM |
| | Fleur de sel | PM |
| | Poivre du moulin | PM |
| 20089 | Ciboulette coupée 500 g PassionFroid | PM |

Recette

1. Sauter rapidement le fenouil et les coques au beurre. Assaisonner avec une pointe d'ail et ciboulette hachée
2. Disposer le tout sur une tranche épaisse de brioche grillée
3. Finir avec quelques morceaux de tomates confites, un tour de moulin à poivre et de la fleur de sel