



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	150 Gramme
19989	Brunoise de fruits exotiques 1 kg	50 Gramme
160253	Purée de patates douces 2,5 kg	100 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	30 Gramme
6514	Filet de rouget-barbet cinnabare avec peau sans arêtes 40/80 g	10 Pièce
	Huile pimentée	1 Centilitre
	Persil	3 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation le pain de mie 20 minutes avant utilisation puis découper à l'emporte pièce pour obtenir des formes rondes
- 2 Détendre la purée de patates douces dans une casserole avec les échalotes puis réserver
- 3 Poêler la brunoise exotique et la réserver
- 4 Cuire le filet de rouget avec l'huile pimentée
- 5 Procéder au montage : déposer à la poche un palet de purée de patates douces puis, avec parcimonie, disposer la brunoise exotique. Enfin, ajouter un morceau de filet de rouget sur le dessus