



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/06/2019

Dos d'églefin juste rôti, crème verdurette au bacon, mini poireaux caramélisés au beurre d'échiré



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

| Réf. | Libellé | Quantité |
|--------|--|------------|
| 156052 | Dos d'églefin avec peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort | 1 Kilo |
| | Mini-poireaux | 150 Gramme |
| | | 80 Gramme |
| 20087 | Echalote coupée 500 g PassionFroid | 50 Gramme |
| 9333 | Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire | 1 Litre |
| | Huile de pistache | 0,05 Litre |
| 20090 | Persil plat haché 500 g PassionFroid | 50 Gramme |
| 204904 | Filet de bacon tranché 10 g | 100 Gramme |
| | Shizo vert | PM |
| | Amande torréfiée concassée | PM |
| | Poivre du moulin | PM |

Recette

1. Cuire les dos de poissons de façon traditionnelle, au four à chaleur sèche à 180°C côté peau sur le dessus, sans décongélation, sans sel sans matière grasse sur plaque à pâtisserie
2. En sortie de four, assaisonner (sel, poivre, huile de pistache et shizo vert)
3. Pour la garniture : réaliser une poêlée de mini poireaux au beurre moussant d'échiré. Poivrer
4. En fin de cuisson, saupoudrer d'amandes torréfiées concassées
5. Réaliser la crème verdurette au bacon : dans de l'huile de pistache chaude, faire suer les échalotes avec du persil et la julienne de bacon jusqu'à légère coloration. Crémer et mixer le tout. Vérifier l'assaisonnement (tour de poivre du moulin)