

# Filet de maquereau, pommes de terre avec peau, sauce verdurette



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
56379	Filet de maquereau avec peau sans arêtes 100/160 g	10 Pièce
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	50 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon-et-Engagé	50 Gramme
	Pomme de terre	1.7 Kilo
	Baies roses	20 Gramme
	Huile de colza	10 Centilitre
	Vinaigre de vin	5 Centilitre
	Vinaigre de riz	5 Centilitre
	Sel	PM
	Poivre du moulin	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer la verdurette : dans un saladier, mélanger l'huile de colza, le vinaigre de vin et le vinaigre de riz
- 2 Ajouter le poivre du moulin, de l'échalote coupée, la ciboulette, le persil haché, les baies roses et le sel
- 3 Cuire les pommes de terre entières avec peau (idéalement peau rouge) à la vapeur pendant une demi-heure, puis les découper en rondelles. Assaisonner avec la moitié de la vinaigrette
- 4 Cuire le poisson au four à chaleur sèche à 200°C dans un bac gastro avec le reste de la vinaigrette, pendant 8 minutes, peau vers la chaleur, chair dans la plaque
- 5 Procéder au montage : déposer les pommes de terre, le filet de maquereau et terminer avec la vinaigrette du bac gastro

# Filet de maquereau, pommes de terre avec peau, sauce verdurette