

Pavé de merlu juste cuit, crème de fèves iodée et butternut



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
269322	Pavé de merlu avec peau sans arêtes 150 g Pêche française	10 Pièce
176080	Purée de butternut 1,5 kg	1 Kilo
54788	Fèves pelées 1 kg	300 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	50 Centilitre
	Chair d'huître	300 Gramme
	Huile d'olive	PM
	Gruées de cacao	PM
	Branche de thym	10 Pièce
	Pluche de shizo vert	10 Pièce
	Sel	PM
	Poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Sans décongélation, sans sel et sans matière grasse, dans une plaque gastro, cuire le pavé de merlu au four à chaleur sèche à 175/210°C à température stabilisée. Assaisonner et réserver
- 2 Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive, ajouter les fèves, les huîtres, la crème et mixer. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre
- 3 Remettre en température la purée de butternut. Réserver
- 4 Procéder au montage
- 5 Décorer avec des gruées de cacao, une branche de thym et une pluche de shizo vert

Pavé de merlu juste cuit, crème de fèves iodée et butternut