

## Terrine de filet de raie niçoise



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
208475	Aile de raie MSC 450/900 g	0.8 Kilo
30433	Poêlée ratatouille enrobée 2,5 kg PassionFroid	0.8 Kilo
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon-et-Engagé	0.01 Kilo
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	0.01 Kilo

### Etapes de préparation

- 1 Régénérer la poêlée ratatouille au four en la faisant légèrement réduire. Réserver au froid en cellule.
- 2 Réaliser un appareil de liaison dans lequel on incorporera quelques feuilles de gélatine (7 feuilles). Incorporer cet appareil à la poêlée ratatouille bien froide. Ajouter la ciboulette et le basilic
- 3 Chemiser un moule à 4/4 avec les filets de raie préalablement dégelés à 0+3°C.
- 4 Garnir ensuite avec la poêlée ratatouille. Cuire au four mixte à 120/130°C pendant 1h à 1h30, au bain-marie ou plié dans du film alimentaire.
- 5 Stocker à 0+3°C, découper à froid.