

Tagliatelles de la mer



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
33184	Tagliatelles aux œufs frais 1 kg	1.5 Kilo
286135	Cocktail de fruits de mer précuit 1 kg	600 Gramme
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	500 Gramme
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	300 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	20 Gramme
7419	Crème légère liquide 18% MG UHT 1 L PassionFroid	1 Litre
8627	Moules du Pacifique décoquillées cuites 200/500	1 Kilo
	Fumet de poisson	1.5 Litre
	Huile	20 Centilitre
	Sel	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable le cocktail de fruits de mer, les moules, les queues d'écrevisses et la brunoise de légumes en chambre froide pendant 24h dans un bac gastro perforé
- 2 Préparer la garniture : monter en température la crème liquide avec du fumet de poisson. Réaliser un velouté en faisant une petite liaison. Ajouter la ciboulette. Rectifier l'assaisonnement
- 3 Une fois cuite, ajouter le cocktail de fruits de mer, les moules et les queues d'écrevisses. Réserver au chaud
- 4 Cuire de manière traditionnelle les tagliatelles dans de l'eau bouillante avec un peu de matière grasse. Ajouter la brunoise de légumes en fin de cuisson
- 5 Monter dans un plat sabot par alternance les tagliatelles aux légumes, la sauce et les fruits de mer. Finir avec de la ciboulette

Tagliatelles de la mer