

Roulé en piperade et crumble d'olive noire sauce curry



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
237497	Plein filet de colin-lieu nordique sans peau sans arêtes MSC 130 g Bon&Engagé	1.2 Kilo
264671	Poêlée camarguaise 2,5 kg Bonduelle	700 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	10 Gramme
	Olives noires	100 Gramme
	Chapelure	100 Gramme
	Farine	70 Gramme
	Beurre	50 Gramme
	Sauce curry	40 Centilitre
203040	Crème liquide légère 18% MG UHT 1 L	25 Centilitre
	Bouillon de volaille	25 Centilitre
	Crumble d'olive noire	PM
	Curry black pearl	PM

Etapas de préparation

- 1 Marquer en cuisson la poêlée 20 min. au four à 185°C.
- 2 Après cuisson des légumes, ajouter la chapelure et l'ail. Bien mélanger.
- 3 Délayer la sauce curry avec le bouillon de volaille et la crème liquide. Dresser dans un plat.
- 4 Après décongélation des filets de poisson, les rouler avec la poêlée de légumes. Cuisson au four à 130°C, cuisson à cœur à 54°C.
- 5 Ecraser les olives dénoyautées sur un papier sulfurisé. Mettre sur grille. Faire sécher les olives noires au four à 110°C pendant 45 min. Concasser. Réaliser le mélange : beurre pommade, farine, curry black pearl, olives concassées. Cuisson au four sur plaque à pâtisserie à 190°C pendant 10 min. Réserver. Au moment du service déposer le crumble dessus.

Roulé en piperade et crumble d'olive noire sauce curry