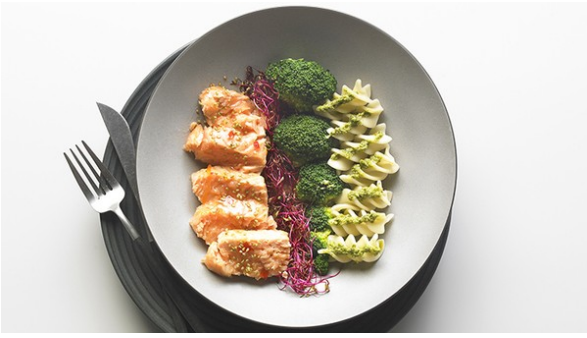
Bowl Chaud saumon brocolis



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
65157	Filet de saumon Salmo Salar Atlantique avec peau sans arêtes 700/1700 g	10 Pièce
276606	Fusilloni cuit 1 kg Zini	1 Kilo
26194	Brocolis fleurettes 2,5 kg Sélection du Quotidien	1 Kilo
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	100 Gramme
	Graine de sésame au wasabi	PM
	Fleur de sel, poivre du moulin	PM

Etapes de préparation

1. Cuire les pâtes à l'anglaise sans huile pendant 6 minutes, réserver.
2. Remettre en température la sauce pesto au bain-marie, réserver.
3. Cuire les brocolis au four mixte dans une plaque gastro perforée avec couvercle pendant 10 minutes à 170°C, réserver.
4. Cuire le poisson sur plaque à pâtisserie au four à 250°C pendant 3 minutes, puis finir la cuisson à 110°C pendant 4 minutes. Sortir la plaque avec le saumon dessus et finir la cuisson en inertie pendant 2 minutes.
5. Passer au dressage, finir avec la sauce pesto sur les pâtes et les graines sur le saumon, rectifier l'assaisonnement.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation