Meunière de colin tomate origan croustillant, crémeux de tomates et basilic

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
243091	Filet de colin d'Alaska meunière tomate origan préfrit MSC 115 g env.	10 Pièce
66591	Asperges vertes 1 kg	1 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	500 Gramme
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé	5 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	150 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	25 Centilitre
49385	Mascarpone 41% MG 500 g Galbani	250 Gramme
	Bouillon de volaille	1 Litre
	Sel, poivre, huile d'olive	PM

Etapes de préparation

1. Réaliser une crème d'asperge en faisant revenir les échalotes sans coloration. Ajouter les asperges, puis mouiller avec le bouillon de volaille.
2. Laisser cuire environ 10 min, puis incorporer la crème liquide. Mixer et vérifier l'assaisonnement.
3. Mettre au four les meunières de colin environ 10 min.
4. Mélanger le mascarpone avec les tomates confites préalablement hachées, ainsi que le basilic coupé. Assaisonner de sel et poivre.
5. Dresser.

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