

Pita' bouil



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
181635	Pain pita pour kebab 100 g	1 Pièce
237714	Moules entières BIO d'Irlande cuites dans leur jus 80/100 Bon&Engagé	50 Gramme
223141	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 10/20	30 Gramme
245220	Tentacule de poulpe cuit 170/330 g	20 Gramme
209980	Encornet entier MSC 1 kg	20 Gramme
268530	Chair de coques Pêche française	20 Gramme
282093	Bulots entiers cuits 40/70 Pavillon France	15 Gramme
6514	Filet de rouget-barbet cinnabare avec peau sans arêtes 40/80 g	40 Gramme
277566	Soupe de poisson 1 kg	0.03 Litre
	Gousse d'ail	1 Pièce
	Citron	0.5 Pièce
	Pluche de sarriette	1 Pièce
	Rouille, paprika fumé	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre la soupe de poisson en température, ajouter un demi-citron, du paprika fumé, vérifier l'assaisonnement et réserver. Ne pas monter au-dessus de 80/85°C.
- 2 Commencer à pocher les crustacés, puis ajouter les espèces par ordre de cuisson, terminer par les encornets et le poulpe.
- 3 Marquer les noix de Saint-Jacques puis les ajouter avec les autres produits. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 4 Couper les pains pita de façon à pouvoir les garnir de nos poissons, puis les frotter à l'aide d'une gousse d'ail, réserver.

Pita' bouil

- 5 Tailler la chute de pain pita en croutons, puis les colorer à la salamandre.
- 6 Dresser. Servir avec bol de soupe de poissons, rouille et croutons. En finition : pluche de sarriette.

L'astuce du chef



Cuire les poissons directement dans la soupe de poissons va permettre de corser ses arômes. Il est important de réaliser les cuissons successivement, de ce fait chaque type de chair sera respecté. Ajouter un demi-citron dans la soupe avant de cuire les poissons ressortira les saveurs de l'ensemble.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid