

# Soupe de poisson et sa tranche croustillante de fruits de mer



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
244615	Cocktail de fruits de mer gourmet 1 kg	1 Kilo
277566	Soupe de poisson 1 kg	1 Litre
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	30 Gramme
82860	Pain aux fruits 180 g env. Lenôtre	1 Pièce
	Sauce pesto Zini	15 Gramme
	Ail des ours	15 Gramme
	Ail en chemise	2 Pièce
	Huile d'olive	5 Centilitre
	Piment de Cayenne	2 Gramme
	Persil frit	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation le pain aux fruits 10 minutes sur une planche, le trancher puis le toaster. Réserver.
- 2 Remonter la soupe de poisson, ajouter l'ail et l'ail des ours. Réserver.
- 3 Faire sauter le cocktail de fruits de mer avec un filet d'huile d'olive.
- 4 En déposer avec une partie sur le pain préalablement badigeonné de pesto puis ajouter l'ail en chemise et le persil frit. Déposer le reste du cocktail gourmet au centre de l'assiette de soupe de poisson.

# Soupe de poisson et sa tranche croustillante de fruits de mer

## L'astuce du Chef

---



Pour plus de parfums, faire sauter les fruits de mer à l'huile d'olive fumée.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid