

# Quinoa crémeux comme une polenta, encornets rôtis et soupe de poisson aux piments fumés



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
209980	Encornet entier MSC 1 kg	170 Gramme
213197	Quinoa 2,5 kg Minute Bonduelle	100 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	10 Gramme
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	5 Gramme
277566	Soupe de poisson 1 kg	0.1 Litre
284137	Lait 1/2 écrémé UHT 1 L Le Lait d'Ici	0.1 Litre
235822	Crème liquide BIO 30% MG 1 L Candia	0.01 Litre
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	20 Gramme
	Gousse d'ail	20 Gramme
	Fruits de la passion	1 Pièce
	Brin de laurier	1 Pièce
	Ciboulette	3 Gramme
	Brin de cive fraîche	1 Pièce
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Piments fumés, sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les encornets selon la méthode HACCP, jusqu'à complète décongélation.
- 2 Mettre en marinade les encornets avec l'huile d'olive, les échalotes, le laurier et le fruit de la passion environ 8 heures.
- 3 Bien égoutter les encornets puis les saisir jusqu'à légère coloration. Assaisonner sel et poivre, puis déglacer à la soupe de poisson.

# Quinoa crémeux comme une polenta, encornets rôtis et soupe de poisson aux piments fumés

- 4 Porter à ébullition et ajouter le piment fumé, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 5 Blanchir les gousses d'ail dans du lait, réserver (la pointe du couteau doit passer au travers).
- 6 Faire suer les échalotes dans de l'huile d'olive, ajouter le quinoa cuit sans cesser de remuer.
- 7 Ajouter la crème, la mascarpone, le parmesan et la ciboulette,. Bien mélanger afin d'obtenir un mélange homogène.
- 8 Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 9 Dresser, en finition : cive fraîche ciselée et gousses d'ail blanchies.

## L'astuce du chef

---



Il est important de ne pas surcuire à cœur les encornets à plus de 80°C, ils deviendraient durs et caoutchouteux.  
Mettre les encornets en marinade avec un jus de fruits de la passion va permettre de les parfumer, mais aussi de les attendrir.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid