Au bord de la source
Restaurant
Plats à emporter et à livrer

05 53 01 36 84
bienvenue@auborddelasource.com
auborddelasource.com

Haddock poché et pomme miette

Haddock poché au lait réglissé et pomme miette

Poids : 260gr environ
Conditionnement : sachet sous vide
Conservation : 5 jours au réfrigérateur à compter de la date de livraison
Reste à faire : à réchauffer

Préparation : faire bouillir une casserole d'eau. A ébullition, plonger le sachet, couvrir et éteindre le feu. Laisser 15 minutes. Pendant ce temps, préchauffer votre four à 150°. Sortir et ouvrir le sachet. Verser le lait réglissé dans une poêle, chauffer sans faire bouillir. Mettre la purée dans un plat allant au four, poser le haddock au dessus puis verser le lait réglissé chaud. Laisser au four 10 minutes.

Conseil de cheffe Véro : Pour un effet « gastro », mettez au four pomme miette et haddock mais avec juste un peu de lait réglissé pour humecter. Emulsionner le reste du lait avec un mixer plongeant pour faire une écume que vous disposerez à la cuillère sur le haddock au moment de servir.

Allergies : présence dans la recette de l'un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs : lait