

## FILET DE DORADE ROYALE DE CHYPRE À LA VAPEUR, PÂTES D'ALSACE AU GINGEMBRE, BASILIC ET CITRON CONFIT



Retrouvez l'histoire de la dorade royale de Chypre de limassol en flashant ce code ou sur [www.transgourmet.fr/origine](http://www.transgourmet.fr/origine)

Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet



1 Filets de dorade royal de Chypre Transgourmet Origine (301559)



Tomates confites (252204)



Tagliatelles d'Alsace aux oeufs frais Transgourmet Origine (300947)

## LES INGRÉDIENTS (POUR 10 PERSONNES) :

### Filet de dorade d'Andalousie à la vapeur :

- 1 Filet de dorade de Chypre Transgourmet Origine (301559)  
10 pièces
- Huile d'olive vierge (300430) 5 cl
- 1 Citron vert (287722\*) 2 pièces
- 1 Cardamome Pm
- Poivre de Timut Pm
- Fleur de sel de Batz sur mer Transgourmet Origine (301195) Pm

### Pâte d'alsace au gingembre et tomates confites :

- Tagliatelles d'Alsace aux oeufs frais Transgourmet origine (300947) 600 g
- Fumet de poisson (209045) 125 l
- Huile d'olive (300430) 2 cl
- 1 Gingembre frais (226843\*) 10 g
- 1 Echalote (287292\*) 2 pièces
- 1 Tomates confites (252204\*) 250 g

### Pesto au citron confit :

- 1 Basilic citron frais 1 botte
- Huile d'olive vierge (300430) 30 cl
- 1 Parmesan râpé (300092) 80 g
- 1 Ail (234808\*) 2 gousses
- Citron confit (287722\*)
- 1 Citron vert Pm

# FILET DE DORADE ROYALE DE CHYPRE À LA VAPEUR, PÂTES D'ALSACE AU GINGEMBRE, BASILIC ET CITRON CONFIT

### Filet de dorade royale de Chypre à la vapeur :

Badigeonner les filets d'huile d'olive et zester du citron vert dessus.  
Assaisonner de fleur de sel, de poivre de Timut et de la cardamome râpée.  
Cuire au four vapeur à 52°C à cœur.

### Pâte d'Alsace au gingembre :

Cuire les pâtes dans du fumet de poisson 10 minutes puis les égoutter.  
Éplucher les légumes, ciseler l'échalote et hacher finement le gingembre.  
Faire revenir les légumes à feu doux avec un filet d'huile d'olive 5 minutes,  
ajouter les tomates confites puis les pâtes d'Alsace.

### Pesto citron confit :

Mixer tous les ingrédients ensemble au blender.

Dresser



TEMPS DE PRÉPARATION  
**15 MIN**



TEMPS DE CUISSON  
**15 MIN**



**TRANSGOURMET**