



TRANS GourMET

Filet de dorade royale de Chypre à la vapeur, pâtes d'Alsace au gingembre, basilic et citron confit



Ingrédients (pour 10 convives)

Filet de dorade d'Andalousie à la vapeur :

- 10 Filets de dorade de Chypre Transgourmet Origine (301559)
- 5 cl d'Huile d'olive vierge (300430)
- 2 Citrons verts (287722)
- PM Cardamome
- PM Poivre de Timut
- PM Fleur de Sel de Batz-sur-Mer Transgourmet Origine (301195)

Pâte d'Alsae au gingembre et tomates confites :

- 600 g de Tagliatelles d'Alsace aux oeufs frais Transgourmet Origine (300947)
- 1,25 L de Fumet de poisson (209045)

- 2 cl d'Huile d'olive (300430)
- 10 g de Gingembre frais (226843)
- 2 Echalotes (287292)
- 250 g de Tomates confites (252204)

Pesto au citron confit :

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

Préparation

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.

Pâtes 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

Miser tous les ingrédients ensemble au blender.

Dresser.
