



ÉGLEFIN SATAY EN PAPILOTE

MATIÈRES PREMIÈRES

85 gr - Églefin
20 gr - Crevettes cuites
décortiquées
50 gr - Poêlée Asiatique surgelée
77 gr - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

11 gr - Béchamel (Réf : 87101)
2 gr - Fumet de Poisson
(Réf : 10818)
15 gr - Marinade Satay
(Réf : 87364)

Matériel pour la confection :

Film de cuisson papillote
(Réf : 45203S)
Ficelle du boucher
Ficelle en raphia



PRÉPARATION

1) Préparation de la sauce béchamel :

Dans un récipient verser l'eau, Béchamel, Fumet de Poisson, mélanger le tout à l'aide d'un fouet et laisser reposer en chambre froide 15 mn avant utilisation.

2) Préparation de la garniture :

Égoutter vos crevettes et découper en cubes de 30 g votre filet d'Églefin.
Verser dans la béchamel, la Marinade Satay mélanger à l'aide d'un fouet puis rajouter les crevettes, cubes d'Églefin et la poêlée asiatique et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

3) Montage de la papillote :

Découper le film de cuisson transparent au format

50x40 et le poser dans un récipient creux pour faciliter le montage. Poser votre garniture dans le fond du récipient.

Former la papillote et la ficeler avec de la ficelle du boucher.

4) Finition et présentation de la papillote :

Couper un morceau de raphia de 25 cm et ficeler la papillote une deuxième fois pour un beau visuel.

Couper à l'aide d'une paire de ciseaux l'excédent de film 5 à 6 cm au-dessus du ficelage.

CUISSON

Cuisson au four préchauffé, chaleur tournante à 160°C pendant 16 min.



Bien respecter les quantités et les conseils de cuisson pour une restitution optimale.
Utiliser du raphia et l'étiquette «conseil de cuisson» pour une présentation vitrine attractive.
Idéale en plat du jour, mise en œuvre facile et rapide (sans cuisson préalable).
Préparer quelques papillotes à l'avance pour recharger rapidement la vitrine.

Suggestion d'accompagnement :

En chaud: Purée, riz, légumes...

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

www.avelinepro.fr