

FILET DE DORADE FRIT AVEC RISOTTO ET SAUCE À L'AIL NOIR



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Curry rouge thaï
450g



Bresc Purée d'ail noir
325g



Bresc Purée de tomates
séchées au soleil 450g

INGRÉDIENTS

10

- Pour la dorade
- 10 filets de dorade
- 125 g de Strattu di pomodoro Bresc
- 60 g de panko
- zeste de citron vert

Pour le risotto

- 750 g de riz pour risotto
- 125 g de beurre
- 3 petit oignon haché
- 4 dl de vin blanc sec
- zeste de citron vert
- 200 g de Thai red curry Bresc
- 3 l de bouillon de poisson
- crème fraîche

Pour le tempura de légumes

- 10 tranches de courgette
- 30 carottes blanchies
- pâte à tempura avec Thai red curry Bresc
- Pour la garniture des sauces
- yaourt grec
- jus de citron vert -
- fond de veau
- Ail noir Bresc 3% de la quantité de sauce

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préparer un risotto classique avec les ingrédients indiqués, le rendre onctueux avec la crème fraîche et saler et poivrer. Faire cuire les filets de dorade sur le côté peau, retourner et étaler le strattu et saupoudrer le panko et le zeste de citron vert. Faire gratiner 1 minute sous la salamandre. Tremper les rondelles de courgette et de carotte dans la pâte à tempura et les faire frire dans l'huile chaude. Mélanger le yaourt grec avec le jus de citron vert et assaisonner de sel et poivre. Faire chauffer le fond de veau et y incorporer 1% d'ail noir. Mettre le risotto au milieu de l'assiette et y déposer le filet de dorade avec la tempura de légumes. Décorer avec des filets de yaourt et du jus. Servir avec des quartiers de citron vert.