

ROULADE DE RAIE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Mélange de champignons
450g

INGRÉDIENTS

4 

- 1 kg de filet de raie
- 1 kg de pommes de terre (3 par personne)
- 150 g de sauce hollandaise
- 75 g de poireau
- 75 g de céleri
- 75 g de fenouil
- 50 g de pesto au basilic Premium Bresc
- 40 g de Mushroomix Bresc
- 0,5 courgette jaune
- cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le fenouil, le céleri et le poireau en julienne. Blanchir les légumes, saler et poivrer. Fileter la raie et assaisonner avec le mélange de champignons (Mushroomix), farcir de julienne et enrouler le tout dans un film plastique. Éplucher les pommes de terre et les faire cuire jusqu'à tendreté dans l'eau salée. Faire cuire la roulade de raie à la vapeur. Fouetter la sauce hollandaise et assaisonner de pesto. Couper la roulade en tranches. Garnir de gouttes de sauce hollandaise au pesto et de cresson.