Sandre grillé aux légumes hollandais et sauce hollandaise à l'ail de Beemster



Ingrédients

10

- 1,5 kg de sandre (filet avec peau)
- 10 endives
- 500 g de betterave cuite
- 5 laitues little gem
- 300 ml de sauce hollandaise
- 30 g d'ail de Beemster (Bresc)
- 400 g de crevettes grises (de la mer du Nord)
- Cresson (pour la décoration)

Méthode de préparation

Découpez le sandre en portions et faites-le griller côté peau jusqu'à ce qu'il soit croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Faites cuire l'endive et la betterave, puis grillez-les avec les laitues little gem pour intensifier les saveurs. Mélangez la sauce hollandaise avec l'ail de Beemster pour obtenir une crème onctueuse. Disposez les légumes grillés et le sandre dans l'assiette, nappez de sauce et terminez avec des crevettes grises et un peu de cresson.

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000