



POISSON AVEC CROÛTE

Ingrédients

1.000 kg Filets de poisson (p. ex. lieu noir, cabillaud) coupés

Croûte

1200 g Fourrage au fromage frais/asperges..... n° d'art. F208
50 g Chapelure claire sans gluten..... n° d'art. 13174

Pour compléter la saveur

100 g Maricrème herbes et ail..... n° d'art. F450

Matériel auxiliaire

Moules en alu

Instructions

1. Mélanger le fourrage au fromage frais/asperges avec la chapelure claire sans gluten.
2. Laver les filets de poisson et les éponger.
3. Faire ensuite mariner les filets de poisson dans la Maricrème fines herbes/ail.
4. Étaler le mélange au fromage frais sur les filets de poisson et les placer dans les moules en alu.
5. Dresser le produit fini en vitrine.

Préparations

1. Faire cuire 10 minutes au four préchauffé à 160° C.
2. En option, placer brièvement sous le grill pour terminer la cuisson.
3. Ensuite, agrémenter le poisson doré d'un filet de jus de citron et le servir, par exemple accompagné d'une salade.