

RESTAURANT LE BAGATELLE
12, rue des Petites Boucheries 88000 EPINAL



Pascal DANNENMULLER

Tresse de sole et saumon, salicornes, fumet crémé aux coques et moules

recette pour 2 personnes :

Ingrédients :

I sole "filet" n° 3
I queue de saumon d'environ 400 g
120 g de salicornes par personne
sel, poivre - beurre en quantité suffisante
300 de moules - 200 g de coques - I oignon - I branche persil plat

Fumet :

I oignon - quelques baies de coriandre - I vert de poireau
I carotte - ½ verre de vin blanc - I noisette de beurre
l'arête de la sole - sel, poivre

Préparation :

Découper les poissons, garder l'arête de la sole
Confectionner le fumet, puis le filtrer
Cuire les coquillages et les décoquiller, réserver le jus
Façonner la tresse de sole et saumon et la cuire dans le fumet
Cuire au beurre les salicornes
Confectionner la sauce : jus des coquillages, fumet, crème fraîche

Dressage :

Dresser la tresse sur un lit de coquillages, napper légèrement, accompagner des salicornes

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer 
DEPUIS 1830

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

Anim I5 Communications et Productions 03.83.19.15.15. contact@animI5.com www.animI5.com

Ateliers des Maîtres Gourmets Foire Internationale de Nancy Juin 2018