LOTTE ET SAUMON

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Lotte (queue)	p	1
Saumon (filet)	p	1
Sel	kg	pm
Poivre	kg	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Habiller les poissons
Laver
Détailler le saumon en pavés, la lotte en morceaux
Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur
Assaisonner
Mettre en sachet
Mettre sous vide
Cuire au bain-marie thermostaté (56°C)
Sortir entre 52°C et 56°C .
Dessouvider
Assaisonner
Dresser

Copyright : CIFHOR