

Dos de cabillaud sauce Choron

avec Cantadou® Professionnel 4 Poivres



Ingrédients pour 50 convives

- 1,5 kg de fromage **Cantadou® Professionnel 4 Poivres**
- 6 kg de dos de cabillaud
- 1 L de vin blanc
- 0,5 kg d'échalotes
- 0,025 kg d'estragon
- 1,5 kg de concassé de tomates
- Sel

Progression de la recette

Déposer les dos de cabillaud dans un plat, mouiller avec le vin blanc et cuire au four à basse température.

Confectionner la sauce : dans une casserole sur feu doux, mettre le jus de cuisson vin blanc passé au chinois, une pincée de sel, les échalotes hachées, l'estragon, puis laisser réduire le tout au 2/3 du volume. Passer la réduction dans un chinois. A feu doux, ajouter le fromage **Cantadou® Professionnel 4 Poivres** et fouetter vivement. Ajouter le concassé de tomates et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Dresser le dos de cabillaud en assiette et napper avec la sauce au fromage **Cantadou® Professionnel 4 Poivres**.



Astuce

Ajoutez un filet de vinaigre pour donner du piquant à la sauce et les échalotes mixées pour la rendre plus nappante.

Valeurs nutritionnelles

Kjoules : 405.5 - Kcal : 97 - Matières grasses : 5 g - Dont acides gras saturés : 3 g - Glucides : 3.1 g - Dont sucres : 3.1 g - Protéines : 9.9 g - Sel : 1 g

Préparation

15 minutes

Cuisson

15 minutes

Coût / convive

1.37 euros

