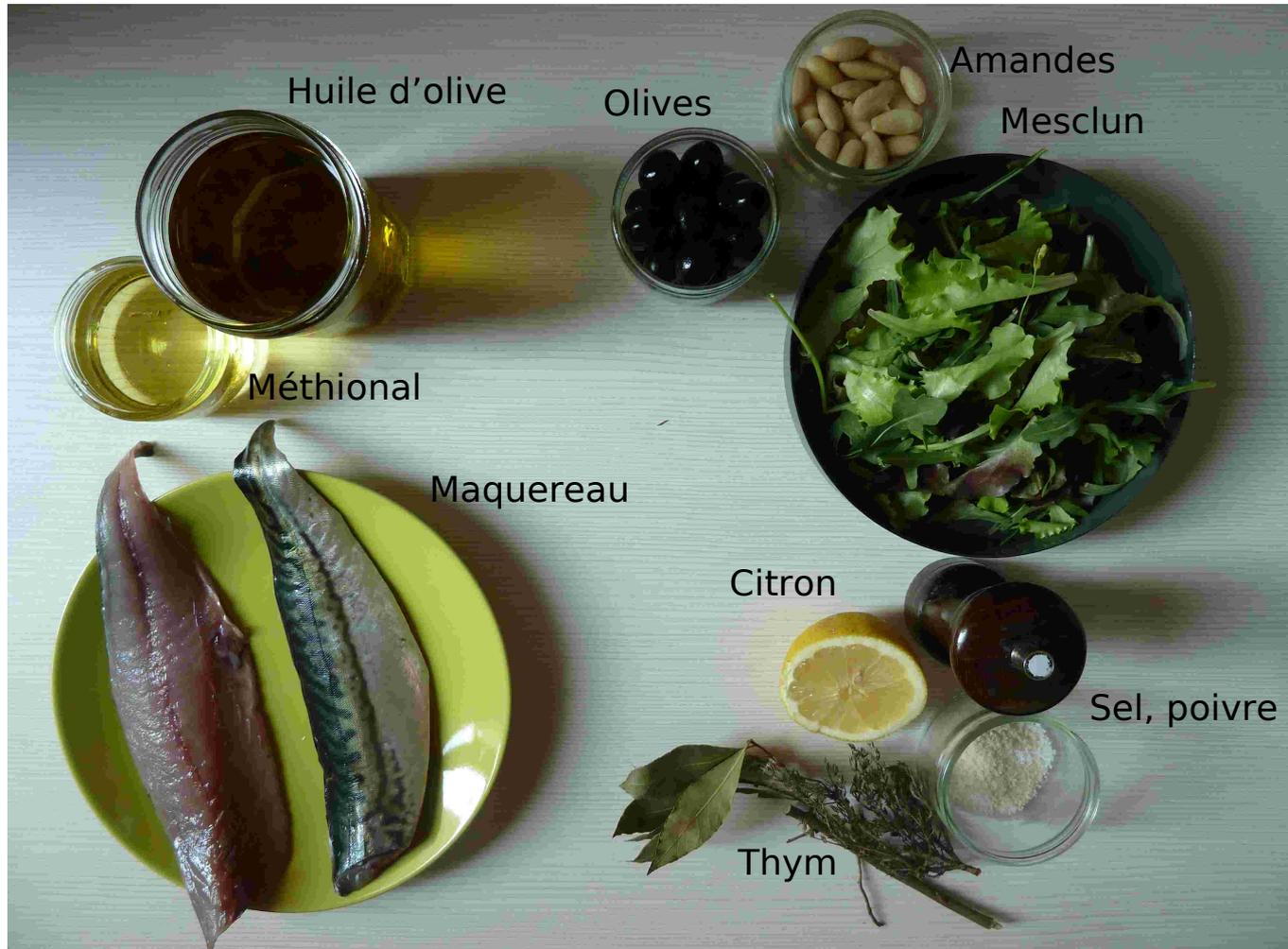


Maquereau confit, jeunes pousses, olives noires, citron & amandes

2^e concours de cuisine note à
note

Anne-Sophie Marquet
23 mai 2014

Les ingrédients



La cuisson

Les filets de maquereau désarrêtés sont plongés dans le mélange huile d'olive + méthional préalablement chauffé à 70°C. On les laisse confire 1 heure à cette température.



Le dressage

On place d'abord les feuilles de mesclun puis les olives en dés, les amandes. On arrose de jus de citron et on assaisonne. Puis on dispose les deux filets de poisson qu'on assaisonne également et saupoudre de thym. On termine en plaçant quelques olives et amandes sur l'assiette sur lesquelles on verse un trait d'huile de cuisson.

