

Idée recette

Eglefin au jambon, chicon et purée

Plat principal - 4 personnes

Préparation: 20 minutes | Cuisson: 40 minutes



Ingrédients

- 4 dos d'églefin EPIC SELECT
- 4 tranches de jambon serrano ou prosciutto
- 1 kg de pommes de terre
- Lait
- Beurre
- Poivre
- Sel
- noix de muscade
- 8 chicons

Préparation

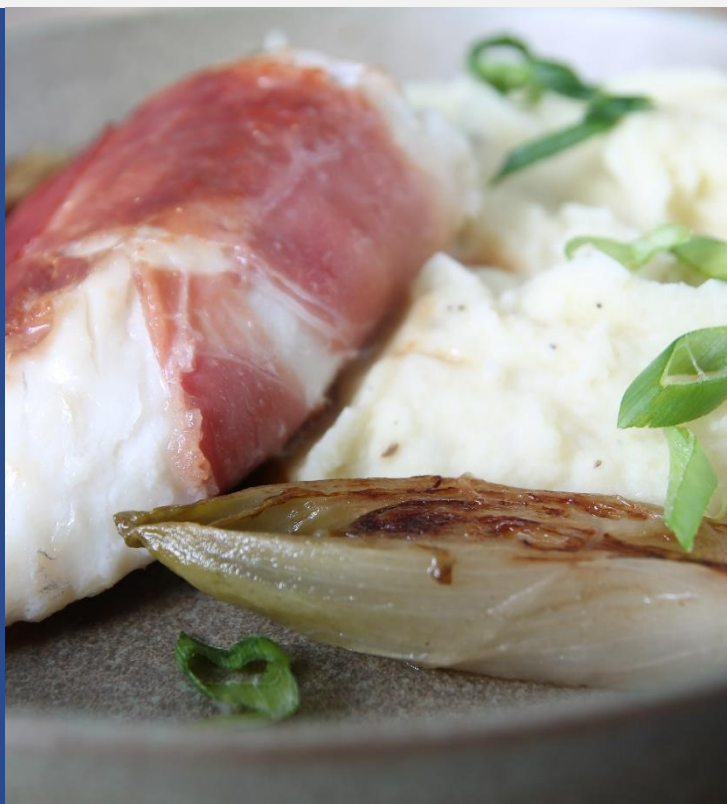
Enrouler le jambon autour du dos d'églefin. Préchauffer le four à 180 degrés. Garder les dos au réfrigérateur jusqu'à la cuisson.

Faire bouillir les pommes de terre dans une grande quantité d'eau salée. Verser l'eau de cuisson et les écraser avec un peu de lait, beurre, poivre, sel et de la noix de muscade. Garder au chaud au bain-marie.

Couper les chicons en 2 et les faire revenir dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Mettre les dos d'églefin au four pendant 12 minutes.

Retirer du four et servir avec la purée et les chicons.



MSC Dos d'églefin

Code d'article = MSC FHADL130

130-180 g/pc

Sachet 800 g, 12 sachets par carton