

Idée recette

Sébaste à la choucroute et au chorizo

Plat principal - 4 personnes

Préparation: 15 minutes | Cuisson: 15 minutes



Ingrédients

- 4 filets de sébaste EPIC
- 500 grammes de choucroute
- 150 grammes de chorizo
- Un bouquet de persil
- 100 ml de crème
- Pommes de terre rissolées

Préparation

Faire chauffer la choucroute.

Couper le chorizo en morceaux et le faire revenir dans un peu d'huile. Ensuite ajouter du piment Chili et du persil finement haché.

Ajouter la crème à la choucroute.

Faire frire les filets de sébaste dans l'huile.

Répartir la choucroute et le poisson dans l'assiette et terminer par le chorizo et le persil.

Servir avec des pommes de terre rissolées.



Filets de sébaste (avec peau)
Code d'article = FRF 140(SO)

140-200 g/pc

Sachet 800g, 12 unités par carton