



Dos de Maigre Rôti, Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive et à la Cébette, Sauce d'une Matelote

Recette pour 10 couverts

Ingrédients

- **FUMET DE POISSON CHEF®** 25 g
- Eau 1 litre
- Dos de maigre (170 g) 10 pièces
- Echalote 50 g
- Céleri branche 20 g
- Carotte 100 g
- Oignon 100 g
- Lardons de poitrine fumée 100 g
- Bouquet garni 1 pièce
- Vin rouge 75 cl
- Pomme de terre 2 kg
- Pain de mie 250 g
- Oignon grelot 250 g
- Cébette pm
- Ail pm
- Huile d'olive pm
- Beurre pm
- **ROUX BLANC CHEF®** pm
- Sel pm
- Poivre pm
- Sucre pm



Progression de la recette

- Sauter la poitrine fumée préalablement blanchie et laisser colorer quelques minutes.
- Ajouter l'échalote, le céleri branche, les carottes, l'oignon taillés en mirepoix, une noix de beurre et laisser blondir quelques minutes.
- Ajouter une gousse d'ail, déglacer avec le vin rouge et réduire à glace.
- Mouiller avec le **Fumet de Poisson CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi, ajouter le bouquet garni et cuire 20 minutes à frémissement.
- Ajuster la liaison avec un peu de **Roux Blanc CHEF®** et cuire 5 minutes.
- Passer la sauce au chinois étamine et réserver.
- Cuire les pommes de terre à l'anglaise puis les écraser à la fourchette avec un peu d'huile d'olive et la cébette émincée.

Dos de Maigre Rôti, Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive et à la Cébette, Sauce d'une Matelote

- Détailler le pain de mie en petits dés et les dorer au beurre.
- Glacer à brun les oignons grelots avec de l'eau, du beurre et un peu de sucre.
- Sauter les dos de maigre à l'huile d'olive et au beurre.
- Rectifier les assaisonnements, monter la sauce au beurre et disposer harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.



" Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A."