



Filet de Saint-Pierre, Petits Farcis Niçois et Socca Croustillante, Sucs de Cuisson des Légumes

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds de Volaille Naturel* CHEF®	1 L	Farine de pois chiche	125 g
Filet de St Pierre	10 pièces	Huile d'olive	15 cl
Mini courgette ronde	10 pièces	Eau	37,5 cl
Tomate grappe cerise	10 pièces	Ail	PM
Oignon nouveau	10 pièces	Thym	PM
Farce pour légumes	1 Kg	Huile au basilic	PM

Déroulé de la recette

- Réaliser la pâte à Socca avec la farine de pois chiche, 37.5 cl d'eau, 3 cl d'huile d'olive et laisser reposer.
- Monder les tomates, couper les chapeaux en prenant soin de garder les pédoncules et vider l'intérieur sans abimer les parois.
- Couper le chapeau des courgettes, vider l'intérieur et cuire à l'anglaise les chapeaux et les corps, les garder légèrement croquants.
- Cuire les oignons nouveaux à l'anglaise, couper les chapeaux et vider l'intérieur.
- Garnir les légumes avec la farce, repositionner les chapeaux et les ranger dans un plat de cuisson. Ajouter l'intérieur des tomates et des oignons, une gousse d'ail, une branche de thym et mouiller avec 20 cl de **FONDS DE VOLAILLE Naturel* CHEF®** et 30 cl d'eau.
- Cuire au four en arrosant régulièrement avec le fonds de braisage. Lorsque les légumes sont cuits les débarrasser sur une plaque, pincer les sucs de cuisson et déglacer avec le reste du **FONDS DE VOLAILLE Naturel* CHEF®**. Cuire jusqu'à l'obtention de la texture et du goût désirés, passer au chinois étamine et réserver.
- Dans une poêle, verser un peu de pâte à socca, laisser colorer puis retourner et colorer l'autre face. Assaisonner les socca et réserver au-dessus du fourneau afin de les garder bien croustillantes.
- Sauter les filets de Saint-Pierre à l'huile d'olive.
- Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.
- Saucer généreusement.