



Dos de Bar, coulis de langoustine à l'orange

Ingrédients pour 10 couverts

| | | | |
|--|-----------|-----------------------|-------|
| Concentré Liquide Langoustine CHEF® | 40 ml | Gingembre | 5 g |
| Roux blanc CHEF® | 50 g | Jus d'orange | 15 g |
| Eau | 1 l | Crème | 20 cl |
| Dos de bar (150 g) | 10 pièces | Huile d'olive | 10 cl |
| Ail | 10 g | Dés d'agrumes confits | PM |
| Échalote ciselée | 50 g | Beurre | PM |
| Carotte | 100 g | | |

Déroulé de la recette

- Blondir à l'huile et au beurre l'échalote, ajouter l'ail épluché et dégermé, le gingembre et la carotte émincés, cuire quelques minutes.
- Déglacer avec le jus d'orange et réduire à consistance sirupeuse. Mouiller avec l'eau et le **Concentré Liquide Langoustine CHEF®**, lier avec le **Roux Blanc CHEF®** et réduire d'1/4.
- Ajouter la crème et cuire 10 minutes à frémissement. Mixer l'ensemble, passer au chinois étamine et réserver.
- Sauter les dos de bar à l'huile et au beurre, dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.

La suggestion CHEF®

Ce plat sera parfait accompagné d'une purée de carotte parfumée au gingembre et d'endives cuites au jus d'orange.