



Dos de Maigre au Thym Citron, Riviera de Légumes, Coulis de Tomate relevé au Poivre Rouge de Malabar

Recette pour 10 couverts

Ingrédients

- | | |
|---------------------------------|-------------|
| • COULIS de TOMATE CHEF® | 1 kg |
| • Dos de maigre (160 g) | 10 pièces |
| • Oignon ciselé | 400 g |
| • Ail | 3 gousses |
| • Tomate fraîche en dés | 300 g |
| • Courgette | 300 g |
| • Aubergine | 300 g |
| • Poivron vert | 300 g |
| • Poivron rouge | 300 g |
| • Brunoise de citron confit | 30 g |
| • Tomate cerise grappe | 10 pièces |
| • Huile d'olive | 15 cl |
| • Beurre | 30 g |
| • Thym citron | pm |
| • Poivre rouge de Malabar | pm |



Progression de la recette

- Blondir 150 g d'oignon ciselé avec un peu d'huile d'olive, ajouter 1 gousse d'ail pelée et dégermée et mouiller avec le **Coulis de Tomate CHEF®**. Cuire 20 minutes à frémissement.
- Mixer l'ensemble, passer le coulis de tomate au chinois et réserver.
- Monder et confire à l'huile d'olive les tomates cerise grappes.
- Détailler en brunoise les courgettes, les aubergines et les poivrons.
- Sauter à l'huile d'olive le reste des oignons ciselés, ajouter les brunoises de légumes et cuire l'ensemble quelques minutes. Terminer la riviera de légumes en y ajoutant les dés de tomate et la brunoise de citron confit.
- Contiser les dos de maigre avec un peu de thym citron et les sauter à l'huile d'olive et au beurre avec 2 gousses d'ail en chemise et des branches de thym citron.
- Terminer le coulis de tomate en y ajoutant le poivre rouge de Malabar, rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.