

RÔTI DE POISSON EN CROÛTE



Chef: Monica Copetti

Préparation

Doses pour 4 personnes

Unir la Sauce de coeurs d'artichauts sous atmosphère aseptique avec les Fiokky, le persil, le sel, le poivre et le parmesan. Étaler la moitié du mélange obtenu sur un filet de saint-pierre, puis recouvrir avec le deuxième filet ; faire une deuxième couche de farce et terminer avec le troisième filet. Envelopper le tout avec la pancetta et le ficeler comme s'il s'agissait d'un rôti.

Suggestions

Placer le rouleau dans un plat de cuisson en ajoutant de l'Huile d'olive extra vierge ; faire cuire à 190°C au four traditionnel pendant environ 35 minutes en le retournant de temps en temps.

PROCÉDÉ CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Température : 70°C

Durée : 1 heure

Avant de servir, faire dorer pendant 5 minutes au four ventilé à 180°C ou au four statique à 190°C.

Ingrédients Menù

150 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de cœurs d'artichauts) - C1107

50 g Fiokki - PC0

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

3 grands filets de saint-pierre

8 tranches de pancetta fumée

50 g parmesan Parmigiano Reggiano

1 œuf

q.s. persil

q.s. sel et poivre