



# La Table des Lutins

Produits alimentaires de qualité et d'exception

Fiche recette :

## Mousseline de daurade au curcuma, risotto de petit épeautre à l'huile essentielle de sauge



Ingrédients pour 6 personnes

Pour la mousseline

300 gr de filet de daurade

75 gr de beurre

2 oeufs

1/4 de litre de crème liquide

Curcuma, sel, muscade

300 gr de petit épeautre

2 gouttes dans l'eau de cuisson d'huile essentielle de sauge

Pour la sauce

Huile d'olive vierge extra

Aneth

Progression

Mixer la chair du poisson avec le beurre. Ajouter les oeufs un à un, puis la crème petit à petit. Assaisonner. Cuire en terrine ou dans des moules ronds pré-beurrés au bain marie pendant 15 mn à 180 degrés.

Accompagner du petit épeautre et d'un filet de sauce (aneth haché dans l'huile d'olive), ainsi que d'une feuille de brick dorée au four

Recette du chef Laurent Maire

30700 st maximin

email : laurent.maire1@wanadoo.fr

