

PERCHE EN CROÛTE AUX OLIVES E TOMATES SEMI SÉCHÉES



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 jaune d'oeuf
- 500g perche
- 200g jambon cru ou cuit
- 100g Trio d'Olives Dénoyautées au Piment
- 100g Petites Tomates Semi-Séchées "Gourmet" à l'Huile de Tournesol
- 7g Poivre Au Citron
- q.s. Aneth - Lyophilisé
- q.s. Teriyaki Sauce
- q.s. pâte feuilletée

MÉTHODE

- Couper la perche en cylindres, assaisonner avec l'aneth, le mélange de poivre et de citron et envelopper dans des tranches de jambon.
- Couper la pâte feuilletée en bandes et créer une trame.
- Placer le poisson au centre de la pâte feuilletée et l'enrouler, puis le badigeonner de jaune d'oeuf.
- Cuire au four à 190 degrés jusqu'à ce que la température à coeur atteigne 60 degrés.
- Servir dans une assiette chaude avec la salade d'olives et les tomates semi séchées. Garnir à volonté de sauce Teriyaki.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



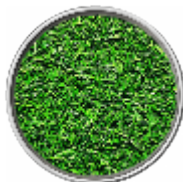
**Trio d'Olives
Dénoyautées au
Piment**



**Petites Tomates
Semi-Séchées
"Gourmet" à
l'huile de
Tournesol**



Poivre Au Citron



Aneth - Lyophilisé



Teriyaki Sauce