TRANCHE DE MORUE GRILLEE ACCOMPAGNEE DE SCAROLE BRAISEE



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 4 tranches de morue de 150g
- 320g Endive Braisée
- q.s. pignons
- q.s. petites tomates
- q.s. Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil
- q.s. Poivre Noir Grossièrement Moulu
- q.s. Huile D'Olive Extra Vierge

MÉTHODE

- Dans une poêle faire cuire la morue avec l'huile et les aromes.
- A part dans une autre poêle griller des pignons et une fois qu'ils se colorent ajouter la scarole braisée et la porter à température de service.
- La déposer au centre de l'assiette et ajouter la morue, décorer avec les pignons et les petites tomates et servir fumant.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Endive Braisée



Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil



Poivre Noir Grossièrement Moulu



Huile D'Olive Extra Vierge