



Dos de colin au raifort

avec Cantadou® au Raifort

●●● Ingrédients pour 50 convives

- 6 kg de dos de colin
- 1.75 kg de fromage à la crème Cantadou® au Raifort
- 0.500 kg de dés de citron
- 1.75 L de fumet de poisson
- 0.25 kg de beurre
- 0.25 kg d'ail
- Sel, poivre

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CUISSON : 30 MINUTES



●●● Progression de la recette

1. Cuire les dos de colin pendant 20 minutes au four à basse température 90 °C.
2. Confectionner la sauce : faire revenir l'ail sans le colorer dans le beurre. Mouiller avec le fumet de poisson. Ajouter et délayer le fromage Cantadou® au Raifort. Laisser réduire et incorporer les dés de citron.
3. Assaisonner et réserver.
4. Dresser le dos de colin en assiette, et napper avec la sauce.



Le fumet de poisson peut être remplacé par un bouillon de crustacés.

●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles/portion
Énergie	985,2 Kj 236,8 Kcal
Protéines	21,4 g
Matières grasses	15,4 g
Glucides	3,4 g