

# Gratin de Poireaux et poisson à la moutarde

NUTRISENS\*

Recette pour 1 kg de préparation



## INGREDIENTS:

- Modulable Poireaux
- Modulable Poisson

## ASSAISONNEMENT:

- Sel
- Poivre

## FACULTATIF:

- Sauce Béchamel moutarde
- Huile verte

Créé avec : **Les modulables**

## MODE OPERATOIRE:

- Assaisonner le grammage de modulable Poireaux de sel et poivre.
- Assaisonner le grammage de modulable Poisson de sel et poivre.

## DRESSAGE A FROID:

- A l'aide d'un emporte pièce dresser le grammage de modulable Poireaux comme sur la photo.
  - Dresser le grammage de poisson sur le grammage de modulable poireaux à l'aide d'une poche à douille canelé comme sur la photos.
  - Dresser à l'aide d'une poche à douille unie des pompons de Bèchamel moutardée.
  - Decorer avec l'huile d'herbe.
- 
- Réserver les assiettes filmées au frais avant de les mettre en régé-thermie à couvert dans votre matériel de remise en temperature.

\*Données indicatives calculées sur des valeurs nutritionnelles moyennes. Mars 2024

\*\*Nutrisens a développé des protocoles pour l'utilisation du Cérégel. Pour plus d'informations, se référer à son conseiller commercial.