

## FRICASSÉE DE POISSON SAUCE CRESSONNETTE

## Semaine du goût

Nombre de couvert : 100  
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Filets de poisson	15 kg	- Couper en gros cubes 2 x 2 cm le poisson.
Sauce crème	10 l	- Faire raidir le poisson après l'avoir légèrement fariné, en sauteuse ou au four sur des plaques beurrées., cuire au 4/5 sans coloration.
Cresson frais	1 kg	- Blanchir le cresson dans de l'eau bouillante et salée, rafraîchir, égoutter, mixer.
Champignons de Paris	2,5 kg	- Incorporer le cresson mixé à la sauce crème, rectifier l'assaisonnement.
Beurre	QS	- Dans un plat GN 7,5 / 10 cm de hauteur, réserver le poisson, ajouter les champignons escalopés.
Farine	QS	- Verser à hauteur la sauce cressonnette.
Lait	QS	- Mijoter à four doux quelques minutes, pour compléter la cuisson, ne pas surcuire.
Sel	QS	
poivre de cayenne	QS	
		<i>Le lecteur se reportera aux préparations de base pour :</i> - La sauce crème.