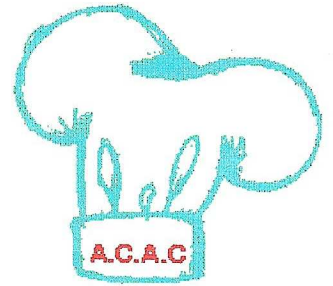


BLAFF DE POISSON

Semaine du goût



Nombre de couvert : 100

Description :

| Denrées | Poids | Méthode de fabrication |
|------------------|-------|---|
| Roussette | 14 kg | <ul style="list-style-type: none"> - Tronçonner la roussette, émincer les oignons, la cive, l'ail et le persil. - Faire macérer au froid pendant 12 h environ, les tronçons de roussette, les oignons, l'ail, la cive hachée, le persil, le thym, le laurier, un morceau de piment, le sel, le poivre dans le jus de citron. - Egoutter le poisson et l'oignon, réserver la marinade. - Faire revenir légèrement à l'huile les oignons. - Dans une sauteuse sur le lit d'oignons et d'éléments de la marinade, ranger les tronçons sur un rang. - Mouiller avec le jus de la marinade. - Compléter le mouillement avec de l'eau à concurrence des 3/4 de la hauteur du poisson. - Mettre en cuisson, - En fin de cuisson lier avec le jus de citron vert et de l'ail broyée. - Servir avec du riz créole. <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le laurier peut être remplacé par des feuilles de bois d'Inde. - On peut servir accompagné de bananes vertes cuites, de fruits à pain, d'ignames etc... |
| Oignons émincer | 5 kg | |
| Citron vert | 1 kg | |
| Cive | 5 b | |
| Jus de citron | 1 l | |
| Thym | 1 b | |
| Piment | 1 p | |
| Clous de girofle | 3 p | |
| Persil plat | 500 g | |
| Ail | 750 g | |
| Laurier | 10 f | |
| Sel | QS | |
| Poivre | QS | |