

RAGOÛT DE POISSON À LA PROVENÇALE



INGRÉDIENTS

4

- 1 oignon haché
- 12 g de purée d'ail Bresc
- 1 dl de vin blanc
- 2 dl de crème fraîche
- 12 gambas décortiquées
- 100 g de Pomodori marinati Bresc
- 300 g filet de poisson (saumon, lotte, loup de mer)
- 25 g de marinade gamba Bresc
- 1 carotte coupée grossièrement
- 1 branche de céleri, pelée et grossièrement coupée
- sel et poivre selon votre goût
- huile pour la cuisson

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Marinade de gambas
1000g



Purée d'ail 1000g



Tomates émincées et
marinées 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher la carotte et le céleri-branch et les couper grossièrement. Décortiquer les gambas. Mariner le poisson et les gambas pendant 5 min dans la marinade à gambas. Les faire bien cuire et les retirer de la casserole. Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile. Ajouter la carotte et le céleri-branch avec l'ail et les morceaux de tomates. Mouiller le tout avec le vin et faire cuire un peu. Ajouter la crème fraîche. Faire cuire afin d'obtenir l'épaisseur désirée et ajouter ensuite le poisson et les gambas. Assaisonner le tout avec poivre et sel.

Conseil : servir avec de la baguette et du riz.