

CODTAIL ROYALE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Sauce aux algues et herbes vertes 1000g

INGRÉDIENTS

10 

- 500 g de cabillaud
- 300 g de chou rouge aigre-doux
- 250 g de sauce hollandaise
- 100 g de sauce Bresc Seaweed & Green Herbs

Ingrédients pour le chou rouge aigre-doux:

- 50 ml de vinaigre de riz
- 30 ml de mirin
- 300 g de chou rouge

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter le vinaigre de riz et le mirin à ébullition, puis verser sur le chou rouge finement émincé. Portionner le cabillaud et le cuire au four. Déposer le chou rouge au fond d'un verre à cocktail. Placer le cabillaud sur le chou rouge. Mélanger la sauce hollandaise avec la sauce Bresc Seaweed & Green Herbs. Napper le cabillaud de sauce et décorer selon vos envies.