



Fraîchement pêchés,
délicieusement
cuisinés !

Découvrez toutes nos recettes du poissonnier.

Skrei de Norvège cuit sur la peau et champignons de Paris



Ingrédients pour 4 personnes

4 pavés de Skrei de Norvège, +- 200 gr chacun
Huile d'olive
3 échalotes finement hachées
500 gr de champignons de Paris
200 gr de riz Basmati
Fleur de sel
Sel et poivre du moulin

Préparation

Les pavés de Skrei de Norvège doivent être parfaitement secs
Faire cuire les pavés dans une poêle à l'huile d'olive bien chaude en commençant par le côté peau afin de leur donner une belle couleur acajou
Finir au four 4 à 5 minutes
Nettoyer les champignons de Paris puis les hacher grossièrement au couteau
Faire revenir les échalotes (sans les colorer) et faire sauter avec les champignons
Rectifier l'assaisonnement
Placer le pavé de Skrei de Norvège au centre de l'assiette et parsemer de fleur de sel
Accompagner de riz Basmati et des champignons sautés
Pour ajouter un côté festif, disposer une langoustine encore tiède et décorer d'une pluche d'aneth

