

Ingrédients

pour 4 personnes

- 600g de joues de Légine
- 30 cl de fumet de poisson
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 10 g de raisins secs
- 1 pomme fruit
- 20 g de beurre
- 100g de crème fraîche
- 2 à 3 cuillères à soupe de curry



Curry de joues de Légine

Préparation

Dans le beurre, faire revenir les joues de Légine, ajouter une cuillère à soupe de curry, cuire environ 10 minutes. Au terme de la cuisson, réserver au chaud.

Dans le récipient de cuisson ajouter l'oignon ciselé, la moitié du poivron émincé, la demi pomme coupée en cubes, le reste du curry et le fumet de poisson.

Laisser cuire. Après cuisson passer au mixer, ajouter la crème fraîche, faire réduire et assaisonner.

Présentation

Dix minutes avant de dresser, dans la sauce très chaude, mettre les raisins secs, le demi poivron émincé, la demi pomme en cubes et les joues de légine. Dresser dans un légumier, servir très chaud avec un riz blanc.

