

## FILET DE MORUE AVEC LA PEAU CROUSTILLANTE SUR MIROIR DE TOMATES



**Temps de préparation:** 30 min.

**Difficulté:** Moyen

### Ingrédients (4 personnes)

#### • Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 400 g
- Citron 1
- Eau 100 cl
- Fleurs aromatiques
- Herbes aromatiques
- Morue 500 g
- Tranches de pain 4

Pour cette recette, nous avons utilisé :



## Préparation

Cuire le filet de morue à la vapeur et puis le faire griller du côté de la peau.

En attendant, rallonger la **Pomè Coulis de Tomates** avec un verre d'eau et la faire cuire avec l'huile d'olive vierge extra, puis la filtrer dans une assiette avec une passoire à mailles fines, obtenant ainsi un miroir brillant et moelleux.

Dresser l'assiette en ajoutant une tranche de pain croustillante sur laquelle disposer le filet de morue et ajouter une rondelle de citron, des herbes et des fleurs aromatiques.