

Ragoût de pomme de terre et fenouil au curcuma,

GRONDIN

snacké

 4 personnes



INGRÉDIENTS



- 600 g de Filets de grondin
- 400 g de pommes de terre
- 400 g de fenouil
- ½ litre de fumet de poisson
- 5 g de curcuma moulu
- 1/8 de botte d'aneth
- 30 g de beurre
- Huile, sel fin et poivre

1

Eplucher les pommes de terre et couper en lamelles.

2

Couper le fenouil en lamelles.

3

Cuire fenouil et pomme de terre dans le fumet de poisson avec le curcuma.

4

Egoutter et monter le fumet curcuma au beurre, ajouter l'aneth hachée et rectifier l'assaisonnement.

5

Snacker le grondin et dresser.



DÉCOUVREZ
D'AUTRES RECETTES
www.boulogne-lamerendirect.fr

*Ici, la mer
 nous inspire*

