

Pour la première fois en Allemagne!

From Vietnam to Germany

DanDo Seafood vous informe...

...à savoir sur le caesio à ceinture d'or

Le caesio à ceinture d'or fait partie de la famille des perches et sa chair est très fine, compacte et aromatique. Il vit dans l'océan Indien et dans le Pacifique Ouest. Il est très territorial et cherche sa nourriture, le plancton, dans les profondeurs moyennes autour des récifs coralliens. Il est aussi utilisé comme appât pour la chasse au thon, mais il est de plus en plus apprécié dans les assiettes.

Le caesio à ceinture d'or est similaire au rouget barbet mais avec un arôme plus marqué. La peau du caesio, qui est consommable, garde sa couleur appétissante après la cuisson. Parmi les poissons de sa famille, le caesio à ceinture d'or est le plus adapté à la gastronomie. Un poisson aux multiples facettes, idéal pour les entrées, les plats principaux ou les buffets.

Les filets de caesio à ceinture d'or de DanDo proviennent entièrement de poissons sauvages.

Dans l'offre DanDo :

Filets de caesio à ceinture d'or, filets de 30-40 g avec 10% de couverture, dans des sachets de 1 kg

Poisson frais et rapide à préparer :

Absorber le jus avec un essuie-tout après la décongélation, assaisonner avec du sel, du poivre et du jus de citron, cuire dans de l'huile d'olive pour que les arômes puissent se développer. Idéal aussi pour le barbecue.

Idée de recette :

Filets de caesio à ceinture d'or sur mousse d'épinards

Faire chauffer 8 tasses de bouillon de poulet. Faire transpirer ½ tasse d'échalotes coupées en petits dés dans du beurre, ajouter 3 tasses de riz italien et faire cuire pendant 1-3 minutes (le riz devient légèrement transparent), ajouter 2 tasses de bouillon bouillant et faire cuire à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé par le riz. Ajouter encore 2 tasses de bouillon et répéter la procédure. Pendant ce temps ajouter ½ cuillère à café de safran à 2 tasses de bouillon et verser sur le riz. Faire cuire jusqu'à ce que le riz soit cuit. Ajouter doucement 4 cuillères à soupe de beurre et ½ tasse de parmesan râpé. Assaisonner le risotto avec du sel et du poivre.

Pour la sauce aux épinards, laver 500 g d'épinards et mettre dans de l'eau salée bouillante. Retirer, faire passer sous l'eau froide, presser et hacher. Faire transpirer 2 cuillères à soupe d'échalotes et 1 cuillère à soupe d'ail haché dans du beurre, assaisonner avec du sel et du poivre, ajouter 100 ml de vin blanc, 80 ml de bouillon et 5 cuillères à soupe de crème chantilly. Faire réduire et ajouter encore un peu de crème chantilly. Saler. Ajouter les épinards et mélanger à l'aide d'un mixeur. Assaisonner avec de la noix de muscade.

Assaisonner les filets avec du sel et du jus de citron, faire cuire sur le côté de la peau dans du beurre fondu. Retourner doucement. Servir sur le risotto et ajouter la mousse d'épinards.

Décorer avec quelques feuilles de persil frit.



DanDo Warenhandels GmbH
Ulzburger Straße 2
22850 Norderstedt
Tel. +49 (0) 40 - 52 64 00 94
Fax +49 (0) 40 - 52 61 05 21
mail@dando-seafood.biz
www.dando-seafood.biz