



Filet de daurade, beurre томатé
Sea bream fillet, tomato butter

Filet de daurade, beurre томатé

Sea bream fillet, tomato butter

BEURRE TOMATÉ

Beurre	180g
Purée de tomate PONTHER	100g
Gousse d'ail	1
Thym	3 branches
Sel, poivre	

Hacher l'ail et effeuiller le thym. Rendre le beurre pommade puis mélanger avec la purée de tomate PONTHER, l'ail écrasé et le thym. Assaisonner puis former des rouleaux de beurre provençal avec du film alimentaire. Réserver au frais au moins 2 heures.

RATATOUILLE

Poivron rouge	1
Poivron jaune	1
Courgettes	2
Aubergines	2
Tomates	3
Oignon	1
Gousses d'ail	1
Botte de basilic	½
Thym, laurier	
Huile d'olive	
Sel, poivre	

Mouliner et épépiner les tomates. Eplucher les poivrons et les aubergines puis épépiner les courgettes. Enfin, ciseler l'oignon et le basilic. Tailler tous les légumes en brunoise et les poêler séparément à l'huile d'olive avec le thym et le laurier, à l'exception des tomates. Mélanger ensuite tous les légumes cuits et les tomates crues puis rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

FILETS DE DAURADE

Filets de daurade	4
Huile d'olive	
Sel, poivre	

Assaisonner les filets de daurade puis les griller à l'huile d'olive en commençant par la peau. Les retourner côté chair, couper le feu laisser terminer de cuire.

DRESSAGE

Mélanger la ratatouille au basilic ciselé et dresser en cercle dans une assiette. Disposer le filet de daurade et ajouter la tranche de beurre provençal.

LE CONSEIL EN PLUS

De multiples variantes peuvent être imaginées pour parfumer un beurre avec les purées de légumes PONTHER. Par exemple, un beurre betterave et raifort pour accompagner le saumon ou un beurre potiron et cannelle pour accompagner du canard.

TOMATO BUTTER

Butter	180g
PONTHER tomato purée	100g
Garlic clove	1
Thyme	3 sprigs
Salt, pepper	

Mince the garlic and tear off the thyme leaves. Soften the butter and mix in the PONTHER tomato purée, the minced garlic and the thyme. Season and form into log rolls of Provençal butter, wrapping them with cling-film. Reserve in the fridge for at least 2 hours.

RATATOUILLE

Red pepper	1
Yellow pepper	1
Courgettes	2
Aubergines	2
Tomatoes	3
Onion	1
Garlic cloves	1
A bunch of basil	½
Thyme, bay leaf	
Olive oil	
Salt, pepper	

Blanch and de-seed the tomatoes. Peel the peppers and aubergines, and de-seed the courgettes. Lastly, chop the onion and basil finely. Dice all of the vegetables and cook them separately in olive oil with the thyme and bay leaf, except for the tomatoes. Now, mix all the cooked vegetables and the raw tomatoes, and season well. Keep warm.

SEA BREAM FILLETS

Sea bream fillets	4
Olive oil	
Salt, pepper	

Season the sea bream fillets and fry them in olive oil, skin side down first. Turn them over, switch off the heat and allow to finish cooking.

ASSEMBLY

Mix the ratatouille with the chopped basil and arrange in a circle on a plate. Place the sea bream fillet on top and add a slice of the Provençal butter.

EXTRA TIP

Using your imagination, there are many other possible butter and PONTHER vegetable purée combinations. For example, you could make a beetroot and horseradish butter to go with salmon, or a pumpkin and cinnamon butter to go with duck.

