



FOODSERVICE



FILET DE CABILLAUD EN CROÛTE DE ZAATAR ET LABNEH LIBANAIS

Pour 100 personnes

INGRÉDIENTS :

- 100 portions de filet de cabillaud
- 250 g de **Mélange Libanais Zaatar Ducros**
- 2,5 kg de yaourt grec
- ½ litre de jus de citron
- 30 g de Sel
- 20 g de **Piment d'Espelette Ducros**
- 250 ml d'huile d'olive

INSTRUCTIONS :

- Préchauffer le four à 200°C (th.6).
- Enrober les filets de poisson d'huile d'olive et les assaisonner de 200g de **Mélange Libanais Zaatar**. Laisser mariner pendant 30 min au frais.
- Disposer les portions de poisson sur une plaque et enfourner environ 15 min à 200°C.
- Réaliser le labneh en mélangeant le yaourt avec le jus de citron, les 50g de **Mélange Libanais Zaatar**, l'huile d'olive, le sel et le piment d'Espelette.
- Servir le poisson accompagné du labneh et d'un riz créole.



ASTUCE DU CHEF

Le Zaatar incruste le filet de cabillaud poêlé et ajoute de la texture et de la saveur la sauce froide à base de yaourt.

