

# Треска в шафрановом маринаде с миндалевым соусом и пастой пти蒂м

## Вам понадобится

Филе трески	2 шт по 150-180 г
Паста пти蒂м	100 г
Томаты черри	100 г

## Маринад

Белое сухое вино	50 мл
Шафран	1 г
Мед	10 мл
Тертый имбирь	5 г

## Соус

Миндаль жареный	30 г
Каперсы	15 г
Сок лимона	15 мл
Оливковое масло	50 мл
Соль, перец	по вкусу

# Приготовление

- 1** **Маринад:** развести шафран в вине, добавить мед и имбирь. Филе трески посолить и поперчить, погрузить в маринад.
- 2** **Вакуумирование:** треску в маринаде поместить в вакуумный пакет и установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим ВЛАЖНЫЙ.
- 3** Мариновать треску в холодильнике 30 минут.
- 4** **Су-вид:** поместить пакет с треской в чашу мультиварки, залить 1,5 л холодной воды. Установить программу МУЛЬТИПОВАР/ВАКУУМ/СУ- ВИД, температуру 52 °С, время приготовления 1 час 30 минут. Закрыть крышку. Нажать СТАРТ.
- 5** **Соус:** измельчить миндаль и каперсы в блендере с оливковым маслом. Добавить сок лимона, посолить, поперчить.
- 6** **Гарнir:** отварить пасту пти tim по инструкции, откинуть на дуршлаг, промыть. Томаты черри запечь при 180°С в течение 10-15 минут с оливковым маслом и солью. Смешать кускус с томатами, приправить по вкусу.

**Треска в шафрановом маринаде  
с миндальным соусом и пастой  
пти tim**