FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Tartare d’espadon exotique

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Concombre	~
1	Coriandre fraîche	~
50 g	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
1	Filet d'espadon	~
10 g	Graines de sésame en sachet 1 kg CARAVELLE	0160618
1	Ananas en tranches au jus d'ananas en boîte 4/4 TOQUELIA	0068942
10 g	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0001995
5 centilitres	Sauce vinaigrette agrumes en bouteille 1 L MAILLE	0020122
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

1. Tailler le filet d'espadon en petits dés. Assaisonner l'espadon avec le gingembre et la sauce vinaigrette Maille ainsi que les échalotes.
2. Egoutter les tranches d'ananas, les tailler en fine brunoise et les incorporer à l'espadon.
3. Dans une assiette faire une rosace avec les fines tranches de concombre. Par-dessus, déposer le tartare d'espadon/ananas. Arroser de vinaigrette fruit de la passion. Vous pouvez décorer avec des feuilles de coriandre fraiches et des graines de sésame.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Alsace Riesling vin blanc AOP en bouteille 75 cl CAVES DE TURCKHEIM

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation