Tartare de légumes aux accents ensoleillés

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
277319	Tartare méditerranéen 1 kg Bon&Engagé	0.8 Kilo
202020	Jambon sec Serrano 9 mois STG tranché 25 x 20 g	0.25 Kilo
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé	100 Gramme
	Glace tomate/basilic	10 Boule
	Anis vert	0.03 Kilo
	Huile d'olive	0.1 Litre
	Feuille de basilic	10 Pièce

Etapes de préparation

1. Travailler un tartare de légumes avec une goutte d'huile d'olive et de l'anis vert
2. Réaliser une chips de jambon sel sec. Pour ce faire, faire cuire les tranches entre deux plaques à pâtisserie, sans oublier le papier sulfurisé. Le four doit être en température stabilisée à 200°C
3. Réaliser une boule de tomate/basilic sur laquelle sera déposée une feuille de basilic frit

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