

Finger de flétan noir, émulsion d'amandes, tartare de concombres au vinaigre du diable



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
182650	Tartare de concombres 1,5 kg PassionFroid	80 Gramme
	Vinaigre du diable	4 Centilitre
	Oignons rouges	50 Gramme
	Lait d'amandes	PM
	Lemon cress	PM
	Curry	PM

Etapas de préparation

- 1 Tailler le flétan à l'état surgelé en goujonnette. Saupoudrer de curry. Cuisson au four à chaleur sèche sans sel sans matière grasse jusqu'à légère croustillance de la peau
- 2 Préparer un confit d'oignon puis déglacer à l'aide du vinaigre du diable
- 3 Assaisonner le tartare de concombres
- 4 Servir avec une émulsion de lait d'amande au vinaigre du diable