FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/04/2024

Eclair salé chair de saumon

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
5 g	Aneth en feuille en boîte 240 g DUCROS	0170487
100 g	Condiment Savora en pot 385 g AMORA	0035769
10 pièces	Eclair 9,5 g JEAN DUCOURTIEUX	0043801
200 g	Gouttes de poivrons jaune en boîte 4/4 SABAROT	0157132
60 g	Gouttes de poivrons rouges en boîte 4/4 SABAROT	0096520
250 g	Mayonnaise à la moutarde de Dijon en flacon souple 395 g AMORA	0188840
100 g	Purée de poivron en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	~
1	Saumon cuit en filet au naturel en poche 600 g NAUTILUS	0204403
	Serviette blanche Classic en paquet de 500 GLOBAL HYGIENE	0011324

Étapes de préparation

1. Réaliser une mousse de saumon en mixant le saumon, la mayonnaise, la Savora et l'aneth.
2. Ouvrir les éclairs dans le sens de la longueur et déposer au fond la purée de poivron.
3. Garnir avec la mousse de saumon, déposer quelques gouttes de poivrons et refermer les éclairs.

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