Le Jacq'Button

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
247067	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 10/20	0.2 Kilo
19124	Plaque de pâte feuilletée 2,8 mm beurre 714 g Banquet d'Or	0.1 Kilo
39042	Boutons d'artichauts 53 g env.	0.05 Kilo
54788	Fèves pelées 1 kg	0.02 Kilo
38466	Mélange de poivrons grillés marinés 1 kg	0.04 Kilo
	Mélange d'épices	PM
	Sel	PM
	Poivre	PM
	Huile d'olive	PM

Etapes de préparation

1. Avec de la pâte feulletée, réaliser un mini-palmier et y insérer un mélange d'épices
2. Dans un récipient chaud, cuire la noix de Saint-Jacques, sans décongélation et sans matière grasse, afin de lui préserver tout son moelleux et sa finesse. Laisser refroidir, puis réaliser 2 incisions sur le côté. Y insérer une demi-fève et une chips de bouton d'artichaut
3. Passer au montage : sur le mini-palmier aux épices, déposer le mélange de poivrons marinés, puis le montage de la noix de Saint-Jacques et arroser d'un léger filet d'huile d'olive

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