



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
8694	Mini bun's sésame cuits 10 g x 240 - 2,4 kg	10 Pièce
	Chair de crabe	0.1 Kilo
	Huile d'olive citronnée	PM
	Grué de cacao	0.02 Kilo
	Pluche de persil plat	10 Pièce
	Epices cajun	PM
	Pluche de shiso purple	10 Pièce
	Echalote ciselée	0.05 Kilo

Etapas de préparation

- 1 Passer au four à chaleur sèche quelques instants les bun's pour leur donner une légère croustillance, puis passer les chapeaux à l'huile d'olive, et saupoudrer d'épices cajun
- 2 Assaisonner la chair de crabe : sel, poivre, échalotes, huile d'olive citronnée
- 3 Déposer le grué de cacao dans la base de la gougère, puis la chair de crabe assaisonnée
- 4 En finition : pluche de persil plat et shiso purple

Le mot du chef

Vous pouvez substituer le bun's par une gougère au fromage

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid