



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
38491	Artichauts confits 1 kg	0.05 Kilo
63985	Aubergines grillées 1 kg	0.05 Kilo
277318	Tartare de courgettes Bon&Engagé	0.05 Kilo
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	0.05 Kilo
283967	Dés de brebis 23% MG 500 g Salakis professionnel	0.06 Kilo
	Fécule de pommes de terre	0.15 Kilo
	Huile d'olive	PM
	Glace poivron	0.05 Kilo

Etapas de préparation

- Après mise en décongélation préalable des aubergines grillées, les disposer au fond d'une verrine suivi du tartare de courgettes. Préparer un mélange de cubes de brebis, de glace au poivron rouge, de tomates en cubes et féculé de pommes de terre. Assaisonner et disposer le mélange au-dessus
- Cuire l'ensemble au bain-marie comme un entremets salé. Laisser refroidir. Fendre les artichauts confits, les poêler légèrement et les placer à la suite
- Pour la dernière couche, disposer un quartier d'artichaut, des graines de pavot, des cubes de brebis et quelques filaments de poivrons séchés