



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE RECETTE

Mise à jour : 25/01/2022

## Le Crusty Salar



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

| Réf.   | Libellé  | Quantité      |
|--------|--|---------------|
| 265300 | Tranchettes de saumon fumé<br>500 g                  | 50 Gramme     |
| 182650 | Tartare de concombres 1,5<br>kg PassionFroid         | 100<br>Gramme |
| 41930  | Grana Padano pétale AOP<br>26% MG 500 g Michelangelo | 100<br>Gramme |

### Recette

1. Réaliser une coque croustillante en Grana Padano en disposant les pétales de fromage sur une plaque à pâtisserie, puis passer au four à chaleur sèche quelques instants (température stabilisée à 200°C). En sortie de four, mouler à la forme souhaitée et laisser refroidir.
2. Déposer du tartare de concombre dans la coque de fromage, puis déposer par-dessus une chute de saumon fumé.