



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 10/01/2018

Gaspacho, tomate confite et glace faisselle



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
60473	Sauce pesto ZINI	150 Gramme
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	100 Gramme
181383	La crème glacée au yaourt de Saint Malo 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
38497	Tomates confites	10 Pièce Unitaire
	Pignons de pains concassés	200 Gramme
	Gressin aux graines	10 Pièce Unitaire

Recette

1. Dans un verre, disposer de la sauce pesto agrementée de pignons de pins concassés, un crumble de parmesan réalisé avec du Parmigiano Reggiano et verser le gazpacho
2. Sur cette base, déposer une boule de crème glacée au yaourt
3. Décorer la mise en bouche d'un gressin aux graines et d'une tomate confite