

Cubes de bar multicolores vinaigrette citron pamplemousse passion



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
		600 Gramme
184108	Purée de fruits de la passion sucrée 1 kg	50 Gramme
66591	Asperges vertes	6 Pièce Unitaire
	Radis	100 Gramme
	Botte de marjolaine	1 Pièce Unitaire
	Oeufs de saumon	50 Gramme
	Caviar	10 Gramme
	Agar agar	1 Gramme
	Pignons de pin	50 Gramme
	Citron jaune	1
	Pamplemousse	1 Pièce Unitaire
	Huile de tournesol	10 Centilitre
	Poivre de Guinée	PM
	Fleur de sel	PM
	Tomates cerise jaunes et rouges	100 Gramme
9019	Framboises PassionFroid	50 Gramme

Recette

1. Préparer la gelée aux fruits de la passion : monter en température légèrement sans faire bouillir la purée de fruits de la passion et l'agar agar. Laisser refroidir et réserver
2. Préparer la vinaigrette : dans un saladier, presser le citron et le pamplemousse pour récupérer leur jus. Ajouter l'huile de colza et rectifier l'assaisonnement avec la fleur de sel et le poivre de Guinée
3. Après décongélation du filet de bar, le couper en cube de 1 cm sur 1 cm et les mettre à mariner dans la vinaigrette pendant 30 minutes
4. Découper en tranches fines les radis et asperges et les mettre dans un bol d'eau au frais pendant 30 minutes pour apporter du croquant
5. Pour les tomates jaunes, les découper en 8 et les mariner dans l'huile de colza. Pour les tomates rouges, les découper en pétale pour la décoration
6. Pour le dressage : déposer uniformément les cubes de bar, les tomates jaunes marinées puis les pétales de tomates rouges, les radis et asperges vertes. Ajouter les oeufs de saumon, le caviar, les pignons de pin, les feuilles de marjolaine, les rondelles de framboise, les germes de sango, et le citron caviar. Finir par la vinaigrette

Ingrédients pour 10 Couverts

	Fleur de bourache	PM
	Citron caviar	PM