

Mini moricette® La Gastronomick



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
65165	Assortiment de mini moricettes® cuites 25 g	10 Pièce Unitaire
39987	Foie gras de canard cru en escalope 40/60 g Rougié	150 Gramme
31225	Demi figues	100 Gramme
	Salade verte	20 Gramme

Recette

1. Mettre en décongélation les demi-figues la veille avant utilisation
2. Mettre en décongélation la moricette à 0+3°C une demi-heure avant utilisation
3. Cuire l'escalope de foie gras encore surgelée dans une poêle sans matière grasse
4. Après la cuisson, émincer l'escalope de foie gras
5. Procéder au montage : ouvrir la moricette puis disposer la salade, les figues en tranches et l'émincé de foie gras