

Anneaux d'encornets à la provençale, vinaigrette exotique et sa julienne de cheddar



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
209981	Anneau d'encornet MSC 1 kg	700 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	20 Gramme
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé	20 Gramme
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	300 Gramme
175292	Tranches de cheddar fondu 12,3 g 27% MG 1,082 kg	500 Gramme
99674	Coulis de fruits exotiques 500 g	150 Gramme
	Huile d'olive	0.1 Litre
	Sel	PM
	Poivre	PM
	Vinaigre balsamique	PM

Etapes de préparation

- 1 Préparer une vinaigrette avec de huile d'olive, du vinaigre balsamique, du basilic et de l'échalote. Ajouter la brunoise provençale et brasser le tout. Réserver en chambre froide pendant 24h
- 2 Cuire les anneaux d'encornets, encore à l'état surgelé dans un bac gastro perforé sans sel et sans matière grasse, au four vapeur pendant 2 à 3 min
- 3 Terminer l'assaisonnement de la brunoise provençale et sa vinaigrette avec le coulis de fruits, du sel et du poivre
- 4 Tailler le cheddar en juliennes fines
- 5 Procéder au montage dans le contenant de votre choix : brunoise provençale, julienne de cheddar puis encornets