



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 04/12/2015

Le Mikonos



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

| Réf. | Libellé | Quantité |
|-------|--|--------------|
| 37343 | Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g | 150 Gramme |
| 35484 | Aiguillette de poulet 30/60 g | 100 Gramme |
| 38466 | Mélange de poivrons grillés marinés | 150 Gramme |
| 31597 | Myrtis pur brebis bloc 28% MG 1,4 kg | 50 Gramme |
| | Persil | 1 Gramme |
| | Huile d'olive | 5 Centilitre |

Recette

1. Mettre le pain de mie en décongélation 20 minutes avant utilisation
2. Cuire l'aiguillette de poulet à la plancha avec un filet d'huile d'olive et des épices
3. Egoutter le mélange de poivrons grillés et réserver
4. Découper le myrtis pur brebis en petites frites
5. Procéder au montage : sur un carré de pain de mie, déposer la julienne de poivrons et un morceau d'aiguillette de poulet
6. Pour le décor : ajouter la frite de myrtis et le persil