

# Quatuor de cakes salés et sa chantilly aux épices



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
269755	Quatuor de cakes salés 240 g	0.72 Kilo
281125	Tranchette de saumon Atlantique fumé décongelé 500 g	0.2 Kilo
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.1 Litre
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé	0.01 Kilo
	Epices	PM

## Etapes de préparation

- 1 Monter la crème en chantilly. Ajouter les épices et l'assaisonnement. Réserver en chambre froide dans une poche à pâtisserie
- 2 Tailler les tranchettes de saumon fumé en fine julienne
- 3 Détailler en tranches fines à l'état surgelé les cakes (possibilité de leur apporter un peu de croustillance en les passant au four)
- 4 Procéder au montage : disposer entre des tranches de cake le mélange chantilly-épices, parsemer de la julienne de saumon fumé sur le montage puis décorer avec le basilic haché