



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
163067	Queues de crevettes sauvages décortiquées crues 26/30	10 Pièce
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	30 Gramme
4813	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 +	10 Pièce
	Pâte à filo	100 Gramme
	Bretzel	0.1 Kilo
	Huile d'olive	0.1 Litre
	Citronnelle	0.05 Kilo
	Vinaigre balsamique à la mangue	0.05 Litre

Etapas de préparation

- 1 Préparer une chapelure de bretzel et remettre en température la sauce pesto au bain marie. Réserver
- 2 Superposer plusieurs couches de feuilles de pâte à filo en les collant avec de l'huile d'olive. Cuire au four à chaleur sèche (température stabilisée à 200°C) jusqu'à coloration
- 3 Cuire traditionnellement les noix de Saint-Jacques dans un bouillon aromatisé à la citronnelle. Assaisonner et réserver. Cuisson des queues de crevettes sauvages, sans sel et sans matière grasse, au four à chaleur sèche (température stabilisée à 200°C). En sortie de four, les vaporiser avec un vinaigre basalmique à la mangue. Assaisonner et réserver
- 4 Déposer la noix de Saint-Jacques sur le mille feuille de filo, ajouter la sauce pesto et la chapelure de bretzel puis piquer une crevette par dessus