Cocktail Baikal

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
824	Chair de crabe / tourteau	150 Gramme
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	200 Gramme
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.6 Litre
66591	Asperges vertes 1 kg	200 Gramme
	Germes d'ail	50 Gramme
	Tourteau entier frais	1 Pièce
	Sel de Guérande	PM
	Poivre	PM
	Thym citronné	PM

Etapes de préparation

1. Cuire le tourteau dans un court bouillon. Récuperer la chair et garder les pattes pour la décoration
2. Cuire les asperges vertes, laisser refroidir puis mixer les queues avec la crème liquide afin d'obtenir un mélange homogène et identique à une chantilly. Réaliser la même opération avec les dés de tomates. Saler et poivrer les deux mousses. Réserver en poche en chambre froide
3. Assaisonner la chair de tourteau surgelée (mise en décongelation 3h en chambre froide)
4. Monter le cocktail baïkal en verrine en alternant les couches (mousse de tomate, mousse d'asperges, chair de tourteau). Décorer avec les pattes de tourteau, une pointe d'asperges, quelques germes d'ail et un brin de thym citronné

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation