



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE RECETTE

Mise à jour : 14/02/2018

## Douceur de cèpes, chips de Parme et copeaux de Grana Padano



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
31272	Cèpes bouchons	600 Gramme
183024	Grana padano au lait cru AOP 29% MG 1 kg env.	200 Gramme
131199	Jambon de Parme AOP 14 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie	200 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 litre PassionFroid	300 Gramme
26211	Oignons émincés PassionFroid	50 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 litre PassionFroid	300 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes	50 Gramme
	Huile d'olive	PM
	Graine de lin	PM
	Fumet de volaille	80 Centilitre
	Pluche de persil	10 Pièce Unitaire
	Baie de rose	PM

### Recette

1. Revenir des cèpes avec des oignons, de l'huile d'olive jusqu'à complète évaporation
2. Ajouter un fumet de volaille et mixer jusqu'à obtention d'une sauce homogène
3. Cuire les pointes d'asperges traditionnellement
4. Réaliser des chips de jambon de Parme au four à haute température
5. Dresser : Déposer la crème de cèpes au fond d'une assiette creuse et une quenelle de crème fouettée au milieu. Ajouter pour décor : une asperge, la chips de jambon, des champignons, des copeaux de Grana Padano, une pluche de persil et des baies roses