

Purée de patates douces à l'anis vert, chair de crabe et vinaigrette au kumquat et carmine



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
160253	Purée de patates douces 2,5 kg	1 Kilo
824	Chair de crabe / tourteau	400 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	0.1 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.1 Kilo
	Huile d'olive	0.1 Kilo
	Moutarde de Dijon	0.1 Kilo
	Pulpe de gingembre	0.1 Kilo
	Jus de kumquat pressé	0.1 Litre
	Poudre d'anis vert	0.1 Kilo
	Feuilles de carmine	30 Feuille

Etapas de préparation

- 1 Préparer une vinaigrette au kumquat avec : huile d'olive, moutarde de Dijon, sauce napolitaine, échalotes, pulpe de gingembre et jus de kumquat pressé. Assaisonner et réserver
- 2 Mettre en décongélation la chair de crabe à 0+3°C. Assaisonner de vinaigrette au kumquat et réserver
- 3 Mettre en décongélation la purée de patates douces à 0+3°C quelques heures avant utilisation puis ajouter de la poudre d'anis vert et de l'huile d'olive. Vérifier l'assaisonnement et réserver
- 4 Dresser sur un cercle la purée de patates douces. Déposer des feuilles de carmine et de la chair de crabe assaisonnée au centre