



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 28/04/2022

Le club fraîcheur



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
58571	Crottin de Chavignol demi-sec au lait cru AOP 26% MG 60 g L' Affineur du Chef	100 Gramme
182650	Tartare de concombres 1,5 kg PassionFroid	100 Gramme
28194	Guacamole 794 g	50 Gramme
39075	Cantadou nature 31,5% MG 500 g Bel	200 Gramme
	Plaque de pain de mie tomaté	1,2 Kilo

Recette

1. Faire des découpes rectangulaires puis toaster le pain pour apporter tenue et croustillance
2. Sur la 1^è base, déposer le tartare de concombres. Le surmonter d'une seconde base de pain de mie toasté
3. Déposer uniformément à la spatule le fromage. Découper les crottins et les monter en écailles. Finir l'adhésion de l'ensemble avec le guacamole
4. Terminer en surmontant le tout d'un dernier rectangle de pain de mie