



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	15 Gramme
222241	Foie gras de canard cru extra restauration déveiné 500/700 g FGF Rougié	1 Pièce
	Gelée à l'agar agar d'ortie	1 Gramme
	Basilic rouge	5 Gramme
	Algue	5 Gramme
	Pousse de Goa	PM
	Noix de cajou	PM
	Sel	PM
	Poivre du Sichuan	PM

## Etapes de préparation

- 1 Réaliser une gelée à l'agar agar d'ortie et de basilic rouge
- 2 Découper des pépites en fonction des volumes. Snacker une pépite de foie gras puis l'assaisonner au sel et au poivre du Sichuan.
- 3 Monter la pépite de foie gras sur la base, déposer une framboise sur laquelle est piquée une pousse de Goa et des éclats de noix de cajou torréfiées