



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 25/01/2022

Pain aux céréales, canard fumé et figes rôties



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
82838	Pavé multicéréales précuit sur sole 450 g.	10 Tranche
36647	Magret de canard fumé tranché MF 280 g +/- 45 g Rougifié	120 Gramme
31225	Demi figes 1 kg	80 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon-et-Engagé	PM
	Pignon de pin	PM
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g PassionFroid	PM
	Fleur de sel	PM
	Poivre du moulin	PM

Recette

1. Finir la cuisson du pain sur grille à 200/250°C au four mixte, cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche. Tailler en tranches
2. Sur les tranches de pain toastées, disposer les demifiges rapidement sautées au beurre
3. Ajouter des tranches de magret de canard fumé et quelques quartiers de figes
4. Parsemer de pignons de pin torréfiés et de persil plat haché
5. Assaisonner : fleur de sel et poivre du moulin