



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
65165	Assortiment de mini moricettes® cuites 25 g x 60 - 1,5 kg	10 Pièce
39987	Foie gras de canard cru en escalope 40/60 g FGF Rougié	150 Gramme
31225	Demi figues 1 kg	100 Gramme
	Salade verte	20 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les demi-figues la veille avant utilisation
- 2 Mettre en décongélation la moricette à 0+3°C une demi-heure avant utilisation
- 3 Cuire l'escalope de foie gras encore surgelée dans une poêle sans matière grasse
- 4 Après la cuisson, émincer l'escalope de foie gras
- 5 Procéder au montage : ouvrir la moricette puis disposer la salade, les figues en tranches et l'émincé de foie gras