



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|---|--------------|
| 24728 | Pain suédois rond 15,5 cm - 55 g | 150 Gramme |
| 60473 | Sauce pesto 1 kg Zini | 100 Gramme |
| 4813 | Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 + | 200 Gramme |
| | Glace poivron rouge | 5 Gramme |
| | Jus de citron | 1 Centilitre |

Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation le pain suédois 24 heures à 0+3°C avant utilisation
- 2 Mettre en décongélation préalable la sauce pesto avec un jus de citron vert pour détendre légèrement la sauce
- 3 Découper le pain suédois avec un emporte pièce rond pour créer la base
- 4 Couper les noix de Saint-Jacques encore surgelées à la mandoline pour faire de fines tranches
- 5 Procéder au montage : recouvrir un disque de pain suédois au pinceau avec la sauce pesto citronnée, ajouter les tranches de noix de Saint-Jacques en cercle puis déposer de nouveau la sauce pesto. A l'envoi, finir avec une quenelle de glace au poivron