



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	200 Gramme
270452	Queues de crevettes décortiquées cuites 40/50	100 Gramme
824	Chair de crabe / tourteau	100 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	10 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	10 Gramme
251779	Demi-avocats mûrs à point 1 kg	100 Gramme
	Graines de pavot	10 Gramme
	Jus de citron vert	2 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation l'avocat et la queue de crevette 24 heures avant utilisation
- 2 Mettre en décongélation le pain de mie 20 minutes avant utilisation
- 3 Préparation du tartare de crabe : mélanger la chair de crabe, la ciboulette, les échalotes, une partie de l'avocat et le jus de citron puis rectifier l'assaisonnement
- 4 Procéder au montage : déposer le tartare réalisé sur la tranche de pain de mie, déposer deux fines tranches d'avocat, la queue de crevette et décorer avec les graines de pavot