



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
287054	Navettes nature 15 g x 100 - 1,5 kg	10 Pièce
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	120 Gramme
279850	Ananas extra sweet en morceaux 1 kg Bon&Engagé	150 Gramme
	Filaments de poivrons	PM
	Jus de citron vert	1 Centilitre
	Gingembre	30 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation la navette à 0+3°C une demi-heure avant utilisation
- 2 Préparer une compotée d'ananas au gingembre et citron vert puis mixer l'ensemble grossièrement après la cuisson
- 3 Procéder au montage : ouvrir la navette sur le dessus, farcir de purée d'ananas au gingembre à la poche et finir en déposant les queues d'écrevisses préalablement décongelées
- 4 Pour le décor : disposer les filaments de poivrons frits