



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
287054	Navettes nature 15 g x 100 - 1,5 kg	10 Pièce
36647	Magret de canard fumé tranché MF 280 g +/- 45 g Rougié	70 Gramme
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	100 Gramme
288512	Tartare de tomates 1 kg	100 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	3 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation la navette et les suprêmes d'orange avant utilisation
- 2 Prendre le tartare de tomates dans une poêle, mixer puis réserver
- 3 Procéder au montage : ouvrir la navette sur le dessus puis déposer la tranche de magret de canard, le quartier d'orange et une cuillère à café de tomates mixées
- 4 Pour le décor : disposer la ciboulette ciselée et le brin de ciboulette sur la réalisation