



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
217526	Tranchettes de saumon fumé décongelé 500 g	200 Gramme
287054	Navettes nature 15 g x 100 - 1,5 kg	10 Pièce
36647	Magret de canard fumé tranché MF 280 g +/- 45 g Rougié	20 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	100 Gramme
24929	Cream Cheese 25,5% MG 1 kg Elle et Vire	50 Gramme
	Feuille d'huître	10 Pièce
	Oeufs de saumon	30 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation la navette à 0+3°C une demi-heure avant utilisation
- 2 Procéder au montage : déposer le cream cheese au fond de la navette, faire une chiffonnade de saumon posée sur le dessus et ajouter les deux pointes d'asperges décongelées. Finir avec les mini-lardons de magret fumé
- 3 Pour le décor : ajouter les oeufs de saumon ainsi que la feuille d'huître