



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
153164	Galette de sarrasin au sel de Guérande nature 60 g	100 Gramme
277319	Tartare méditerranéen 1 kg Bon&Engagé	200 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	40 Gramme
	Agar agar	PM

Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation les galettes de blé noir à 0+3°C avant utilisation
- 2 Découper les galettes à l'emporte pièce rond, les mettre au four à 160°C pendant 20 minutes sur une plaque à pâtisserie entre deux feuilles de cuisson puis réserver
- 3 Faire légèrement chauffer le tartare saupoudrer d'agar agar, mélanger l'ensemble et couler le tout sur une plaque. Passer la préparation en cellule de refroidissement rapide
- 4 Procéder au montage : dans un support cylindrique, déposer successivement une galette et une base de tartare. Répéter l'opération et finir avec une galette. Puis déposer une pointe d'asperges vertes préalablement décongelées ainsi que la julienne fine de crêpe au blé noir