



Navette briochée crème chibouste au litchi et saumon fumé



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
24692	Navettes nature cuites 15 g x 50 - 750 g	10 Pièce Unitaire
12986	Poivrons rouges et verts en lanières 2,5 kg PassionFroid	70 Gramme
215347	Tranchettes de saumon fumé 500 g	150 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	10 Pièce Unitaire

Recette

1. Garnir la navette avec une crème chibouste au litchi salée agrémentée d'une brunoise de poivrons verts et rouges
2. Ajouter une tranchette de saumon fumé et une pointe d'asperges vertes