



Le Sucré Salé



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	30 Gramme
196931	Tartare de tomates 1 kg PassionFroid	120 Gramme
40143	Dos de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 180 g 8 Beaufort	200 Gramme
	Spéculoos	PM
	Agar agar	40 Gramme
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	10 Pièce Unitaire
	Baie de goji	PM

Recette

1. Détailler des carrés dans la plaque de pain de mie. Toaster.
2. Détailler des bandes de dos de cabillaud à l'état semi-crisant. Passer dans la brisure de spéculoos. Rôtir. Laisser refroidir afin d'avoir des portions nettes
3. Ajouter de l'agar agar au tartare de tomates. Mouler et détailler à la forme du carré de pain de mie. Mettre en décongélation à 0/+3°C les suprêmes d'orange
4. Procéder au montage : sur la base du pain de mie toasté, ajouter la fraîcheur du tartare de tomates, le "moelleux-croustillant" du cabillaud/spéculoos. Finir avec la légère acidité de l'orange surmonté d'une baie de goji