

Salade Del Sol



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
264671	Poêlée camarguaise 2,5 kg Bonduelle	400 Gramme
40268	Dés de roquefort AOP 32% MG 500 g La Vie de Château	60 Gramme
39762	Dés de brebis 24,5% MG 500 g La Vie de Château	60 Gramme
286135	Cocktail de fruits de mer précuit 1 kg	100 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	50 Gramme
201958	Chorizo cular tranché 76 x 6,5 g env.	60 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500 g Michelangelo	100 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	PM
183023	Mozzarella cerise 8 g 18% MG 1 kg	200 Gramme
	Pignons de pin	50 Gramme
	Vinaigrette d'épices	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer la tuile de grana padano. Déposer sur une plaque chaude une dizaine de pétales de grana padano puis le cuire pendant 3 minutes à 200°C
- 2 A la sortie, la mettre entre deux supports concaves pour lui donner une forme tulipe
- 3 Après refroidissement, réserver
- 4 Après mise en décongélation préalable de la poêlée camarguaise et du cocktail de fruits de mer, procéder au dressage
- 5 Mélanger la poêlée camarguaise et le cocktail de fruits de mer et déposer au centre de la tuile de grana padano. Ajouter les cubes de fromage, les billes de mozzarella, 2-3 tranches de chorizo, 1 quartier de tomate marinée
- 6 Assaisonner de vinaigrette d'épices

7 Décorer de pignons de pin torréfiés et de ciboulette