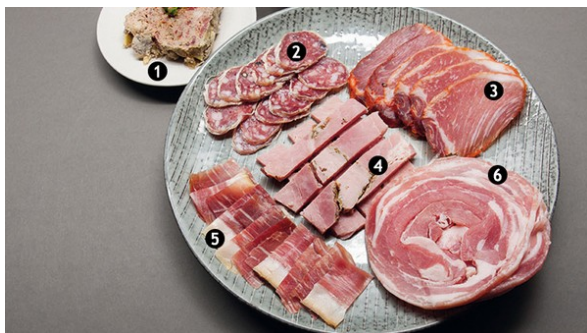


Assiette conviviale de charcuteries



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
155556	Terrine de confit de foie de porc à l'ancienne VPF 1,2 kg La Grande Charcuterie	PM
170572	Saucisse sèche supérieure de l'Aveyron séchée sur perche VPF 2,3 kg env. La Grande Charcuterie	PM
132673	Lomo séché ibérique 600/800 g La Grande Charcuterie	PM
131125	Jambon rôti aux herbes 9 kg env. La Grande Charcuterie	PM
132675	Jambon ibérique de Bellota avec os 36 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie	PM
131123	Pancetta Magrissima 1,7 kg env. La Grande Charcuterie	PM

Etapes de préparation

- 1 Réaliser une assiette conviviale de charcuteries à partager entre amis, avec une tranche de terrine de confit de foie de porc (1), des tranches de saucisse sèche supérieure des Pyrénées (2), de lomo séché ibérique (3), de jambon rôti aux herbes (4), de jambon ibérique de Bellota Pata Negra (5), de pancetta Magrissima (6)

L'astuce du chef

L'offre à l'assiette est une piste intéressante car elle permet un gain de temps en cuisine et en salle. Simple et rapide, elle permet aussi de créer de multiples compositions pour toujours surprendre vos clients. Vous pouvez proposer un assortiment de charcuteries d'une même région. IGP, AOP et Label Rouge sont les faire-valoir des régions et seront les atouts forts à mettre en avant. Ils rassureront vos clients sur la qualité des produits et répondront à la demande d'authenticité et de transparence tout en justifiant vos prix. L'autre alternative est de travailler les assiettes selon les saisons. Ici, nous vous proposons une assiette estivale en prenant des charcuteries de contrées ensoleillées

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid