

## Les tartares marins



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
202175	Filet de saumon salmo salar avec peau sans arêtes BIO 900/1800 g	500 Gramme
560	Longe de thon patudo sans peau sans arêtes 1,5/4 kg	500 Gramme
203143	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 20/25 8 Beaufort Silver	500 Gramme
174355	Cubes d'avocat 14 x 14 - 1 kg	250 Gramme
63800	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg	250 Gramme
56358	Tartare de courgettes 1 kg PassionFroid	250 Gramme
59736	Mimolette extra-vieille affinée 18 mois 29% MG 225 g env. L' Affineur du Chef	150 Gramme
58551	Comté au lait cru AOP affiné 12 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	100 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	100 Gramme
	Graine de courge	80 Gramme
	Pousse de roquette	50 Gramme
	Pluche de petits pois	PM

### Recette

- Découper finement les poissons (saumon, thon, Saint-Jacques) en dés encore à l'état surgelé
- Pour le 1er bocal**  
Surperposer des pousses de roquette, saumon, cubes d'avocat, pluche de petits pois et copeaux de comté affiné
- Pour le 2nd bocal**  
Superposer tartare de courgettes, thon et copeaux de mimolette
- Pour le 3ème bocal**  
Superposer pesto, graines de courge, noix de Saint-Jacques, cubes de mangue