

Bocal maritime, noix de Saint-Jacques et crevettes sauvages



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
203172	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 10/20 8 Beaufort Silver	20 Pièce Unitaire
4578	Crevettes sauvages entières crues 10/20	10 Pièce Unitaire
163067	Queues de crevettes sauvages décortiquées crues 26/30	10 Pièce Unitaire
38466	Mélange de poivrons grillés marinés 1 kg	150 Gramme
185145	Filets d'anchois marinés à l'huile	100 Gramme
38497	Tomates confites 1 kg	50 Gramme
59736	Mimolette extra-vieille affinée 18 mois 29% MG 225 g env. L' Affineur du Chef	50 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	20 Pièce Unitaire
	Crème de chèvre	180 Gramme
	Champignon enoki	100 Gramme
	Cive	PM
	Basilic rouge	PM
	Zeste de cumbawa	PM
	Huile d'olive	PM

Recette

1. Cuire de façon traditionnelle les noix de Saint-Jacques et les crevettes, dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse
2. Procéder à l'assemblage des produits de la mer avec les légumes légèrement tiédés, dans un bocal sur un lit de cive
3. Terminer avec un trait d'huile d'olive, des zestes de cumbawa et du basilic rouge

Ingrédients pour 10 Couverts

	Pimientos verdes	10 Pièce Unitaire
--	------------------	----------------------