

Nordica en brochette



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
24728	Pain suédois rond 15,5 cm - 55 g	10 Pièce
24818	Tartimalin beurre tendre léger doux 40% MG 1 kg Président Professionnel	300 Gramme
136301	Bâtonnets de surimi saveur crabe	100 Gramme
288512	Tartare de tomates 1 kg	100 Gramme
290136	Guacamole 150 g	200 Gramme
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	300 Gramme
	Salade batavia	200 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Ciseler la salade. Réserver
- 2 Sur la 1ère tranche de pain, déposer le tartimalin et une noix de guacamole au centre
- 3 Disposer le surimi en le rasant, les écrevisses, la salade et le tartare de tomates
- 4 Fermer avec une 2nde tranche de pain. Presser l'ensemble sous film alimentaire
- 5 Découper et monter sur pic

L'astuce du chef



Pour une meilleure tenue du sandwich, réserver 1h au frais pour une découpe nette.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid