

Demi-baguette fruits de mer



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
68214	Demi-baguette 27 cm 140 g	5 Pièce
136301	Bâtonnets de surimi saveur crabe	150 Gramme
12676	Crevettes tropicales décortiquées cuites 300/500	200 Gramme
42736	Dés d'emmental 28,5% MG 500 g Vergeer Holland	300 Gramme
38497	Tomates confites 1 kg	200 Gramme
	Sauce béchamel tomatée	1 Litre

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation la demi-baguette. Couper dans la longueur
- 2 Déposer la béchamel. Ajouter le surimi coupé en biseau, les crevettes et les dés d'emmental. Finir avec les tomates marinées
- 3 Passer le tout au four ou au toaster