

Macaron raifort/gingembre, tourteau parfumée au corail d'oursin



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
824	Chair de crabe / tourteau	80 Gramme
54776	Fonds d'artichauts 1 kg	10 Pièce
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	80 Gramme
	Macaron raifort/gingembre	10 Pièce
	Corail d'oursin	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser un macaron raifort/gingembre
- 2 Poêler légèrement la chair de tourteau. Assaisonner de corail d'oursin
- 3 Garnir le macaron avec une couche de tomates marinées mixées puis de chair de tourteau
- 4 Réaliser une chips de fond d'artichaut

L'astuce du chef



Pour conserver la tenue des chips, ne pas ajouter de sel après cuisson

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid