# Toast de pain nordique, filet d'agneau rôti et artichaut

Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|---|---|---|
| 24728 | Pain suédois rond 15,5 cm - 55 g | 150 Gramme |
| 25584 | Carré d'agneau à la française 400/600 g | 110 Gramme |
| 39042 | Boutons d'artichauts 53 g env. | 5 Pièce |
| 22512 | Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid | 50 Gramme |
| | Ail rose de Garonne | PM |

## Etapes de préparation

1. Toaster le pain nordique à l'ail rose de Garonne
2. Déposer un cube de carré d'agneau juste rôti sans sel et sans matière grasse
3. Ajouter une tranche de bouton d'artichaut croquant et quelques tomates

## L'astuce du chef

Pour obtenir des tranches de boutons d'artichaut régulières et dorées, les passer à mandoline encore crissants puis les poêler avec de l'huile de noix

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation*