



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	30 Gramme
288512	Tartare de tomates 1 kg	120 Gramme
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	10 Pièce
	Spéculoos	PM
	Agar agar	40 Gramme
	Baie de goji	PM

Etapas de préparation

- Détailler des carrés dans la plaque de pain de mie. Toaster.
- Détailler des bandes de dos de cabillaud à l'état semi-crispant. Passer dans la brisure de spéculoos. Rôtir. Laisser refroidir afin d'avoir des portions nettes
- Ajouter de l'agar agar au tartare de tomates. Mouler et détailler à la forme du carré de pain de mie. Mettre en décongélation à 0/+3°C les suprêmes d'orange
- Procéder au montage : sur la base du pain de mie toasté, ajouter la fraîcheur du tartare de tomates, le moelleux-croustillant du cabillaud/spéculoos. Finir avec la légère acidité de l'orange surmonté d'une baie de goji