



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
82862	Petit pain finedor© recette Lenôtre précuit sur sole 45 g	1 Pièce
24929	Cream Cheese 25,5% MG 1 kg Elle et Vire	20 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500 g Michelangelo	10 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	20 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	PM
	Basilic rouge	PM
	Basilic vert	PM
	Brin de ciboulette	PM

## Etapas de préparation

- 1 Sans décongélation, cuire le petit pain sur grille ou sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur mixte stabilisée à 180/200°C jusqu'à petite coloration. Finir la cuisson à chaleur sèche
- 2 Napper le pain de cream cheese agrémenté de ciboulette ciselée
- 3 Garnir de jeunes pousses de basilic rouge, de tomates confites, de tuiles de Grana Padano et de basilic vert
- 4 Finir avec le chapeau et quelques brins de ciboulette