Planche de la mer chaude à partager

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 2 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
269361	Couteaux entiers crus MSC 45/55	6 Pièce
292774	Beignet de calamar à la romaine 1 kg	6 Pièce
	Trio de crevettes	9 Pièce
223436	Crevette twister 23 g env.	4 Pièce
267154	Queue de crevette panée bubble rice 21/25	4 Pièce
160404	Queue de crevette panée panko 16/20	3 Pièce
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	50 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	10 Centilitre
	Oeufs de lump rouge	10 Gramme
	Citron vert	1 Pièce

Etapes de préparation

1. Cuire les couteaux à la plancha avec en finition de la sauce pesto.
2. Cuire au four sur plaque à pâtisserie à 175°C, le trio de crevettes et les crevettes twister jusqu'à coloration.
3. Cuire en friteuse le calamar à la romaine, les crevettes bubble rice et les crevettes panko.
4. Ajouter les tomates cerises marinées, les tranches de citron vert et les œufs de lump rouge.

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

Planche de la mer chaude à partager

L'astuce du chef

Pour une mise en place rapide, cuire les homards dans leur poche d'origine avant le service, gain de temps à l'envoi et à la cuisson.

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