

Chaud'froid de gua bao



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
269627	Gua bao à garnir 20 g x 50 - 1 kg	2 Pièce
66596	Pressé de canard au foie de canard 1 kg Rougié	30 Gramme
7235	Chair de crabe pinces et pattes pasteurisée	30 Gramme
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg	10 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	5 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	20 Gramme
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	10 Gramme
	Quart d'orange	1 Pièce
	Demi-citron	1 Pièce
	Brin de cive	1 Pièce
	4 épices, piment	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

Gua bao crabe : (farce froide)

Mélanger la chair de crabe avec la mascarpone puis ajouter les échalotes, la cive en julienne, le piment ciselé, les fèves de soja et le jus de citron. Assaisonner sel et poivre, réserver.

Dépose de la garniture à la cuillère dans le gua bao chaud. Dressage cf photo.

Gua bao canard confit : (farce chaude)

Concasser la chair de canard confit puis ajouter la ciboulette, les oignons ciselés, un zeste d'orange miel et 4 épices. Assaisonner sel et poivre, réserver.

Dépose de la garniture à la cuillère dans le gua bao puis monter l'ensemble en température. Dressage cf photo.

Chaud'froid de gua bao

L'astuce du chef



Pour les petits volumes, le gua bao peut se chauffer au micro-onde, et pour les volumes plus importants, le four vapeur sera plus adapté.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid