

Plateau de poissons



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
270452	Queues de crevettes décortiquées cuites 40/50	500 Gramme
263132	Pavé de saumon Salmo salar sans peau sans arête ASC 130 g 8 Beaufort	10 Pièce
58551	Comté au lait cru AOP affiné 12 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	300 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	100 Gramme
286878	Macarons exotiques 14 g x 35 - 490 g	40 Pièce
212042	Petit pain Bio précuit sur sole 50 g Bridor	10 Pièce
82860	Pain aux fruits 180 g env. Lenôte	1 Pièce
	Brocolis	800 Gramme
	Courgette fraîche	200 Gramme
	Câprons	70 Gramme
	Vinaigrette au vinaigre de vin	25 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Faire mariner les queues des crevettes avec une sauce thaï et mélanger avec des courgettes crues taillées en spaghetti.
- 2 Rôtir le pavé de saumon avec une sauce sweet-chili, ajouter les tomates cerises marinées et les câprons. Déposer le tout sur les brocolis cuits avec une vinaigrette simple au vinaigre de vin.
- 3 En finition : lamelles de comté affiné 12 mois avec son pain aux fruits et farandole de macarons et fruits frais.