

Tartare de dorade, avocat et carpaccio de saumon gravlax à l'aneth



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
212711	Tartare de dorade royale à l'aneth et poivre timut express 80 g	400 Gramme
288910	Saumon atlantique salé façon gravlax aneth 700 g	300 Gramme
251779	Demi-avocats mûrs à point 1 kg	300 Gramme
	Raisin blanc et noir	100 Gramme
	Branche de jeune pousse d'épinard	1 Pièce
	Branche de radis rouge	1 Pièce
	Sauce soja au gingembre	20 Centilitre
	Agar agar	3 Gramme
	Huile fumé	3 Centilitre
	Poivre, sel	PM

Etapas de préparation

- 1 Déposer dans l'assiette de service les jeunes pousses d'épinard.
- 2 Dans un cercle en inox, déposer le tartare de dorade, l'avocat et finir avec le saumon gravlax, préalablement décongelés.
- 3 Ajouter les radis, le raisin et l'assaisonnement de soja. Démouler à l'envoi