



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 12/11/2018

L'aristo



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
27195	Plaque de pain de mie noir 300 x 400 mm 250 g	50 Gramme
4813	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150+	100 Gramme
38497	Tomates confites	100 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	10 Gramme
	Caviar	30 Gramme
	Ciboulette	30 Gramme
	Huile d'olive	10 Gramme
	Sel, poivre	PM

Recette

1. Frotter à l'ail les plaques. Puis tailler le pain de mie en fines lamelles. Les toaster légèrement
2. Cuire les noix de Saint-Jacques au four à chaleur sèche sans sel et sans matière grasse. Assaisonner
3. Concasser grossièrement les tomates confites. Les assaisonner. Réserver
4. Dresser les noix de Saint-Jacques et les tomates sur les pains aillés. Finir avec du caviar et la ciboulette