

Plongée en Extrême-Orient



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
212951	Tentacule de poulpe cuit 250 g env.	100 Gramme
163067	Queues de crevettes sauvages décortiquées crues 26/30	2 Pièce Unitaire
62794	Pois maraîchers 2,5 kg Minute Bonduelle	100 Gramme
	Chou kale	100 Gramme
	Fenouil	200 Gramme
	Fumet de poisson à la citronnelle	1 Litre
	Noix de cajou	10 Gramme

Recette

1. Mettre en décongélation le poulpe. Cuisson des queues de crevettes au four à chaleur sèche sans sel et sans matière grasse
2. Emincer le chou kale. Tailler finement le fenouil pour qu'il reste craquant à cru
3. Déposer dans un plat creux les légumes taillés, le poulpe et les queues de crevettes. Assaisonner (sel/poivre)
4. Au moment de servir, verser le bouillon en ébullition par-dessus et servir le plus chaud possible. En finition : chapelure de noix de cajou