



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 25/01/2022

Sublime Saint-Jacques, cacao criollo



Budget :



Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
247067	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 10/20	1 Pièce Unitaire
39042	Boutons d'artichauts 53 g env.	10 Gramme
194038	Lardo di Colonnata IGP 1,2 kg env. La Grande Charcuterie	5 Gramme
	Cacao criollo	PM

Recette

1. Trancher les boutons d'artichauts pour réaliser des chips. Assaisonner (sel, poivre). Vaporiser d'huile. Mettre au four sur plaque à 200°C
2. Cuire les Saint-Jacques sur plaque à four à 200°C. En sortie : huile, sel, poivre. Tremper dans le cacao
3. Tailler le lard en julienne. Cuisson sur plaque au four à 200°C