



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 02/06/2020

Baguette Casanova

Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
130953	Baguette précuite sur sole 280 g	10 Pièce Unitaire
196171	Jambon Serrano Grande Réserve 15 mois STG chiffonnade 240 g La Grande Charcuterie	245 Gramme
183026	Parmigiano Reggiano pétale AOP 28% MG 500 g	300 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	300 Gramme
24818	Tartimalin beurre tendre léger doux 40% MG 1 kg Président Professionnel	200 Gramme
	Oignons rouges	100 Gramme
	Roquette	50 Gramme

Recette

1. Cuire la baguette sans décongélation, sur grille à 200/210°C au four mixte. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche
2. Découper en deux. Tartiner de beurre. Ajouter la chiffonnade de jambon, les copeaux de parmesan, les oignons coupés en rondelles, puis la roquette et les tomates cerises