

## TRIO DE TARTARE DE CREVETTES AUX 3 SAUCES MENÙ



**Chef:** Diego Ponzoni

### Ingrédients Menù

- 20 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
- 8 g Datterini gialli semiseccchi (Tomates cerises jaunes semi-séchées) - XS1X
- 8 g Salsa di cavolo viola (Sauce de chou rouge) - XX0X
- 8 g Salsa Mango, Curry e Zenzero (Sauce Mangue, Curry et Gingembre) - XP0X
- 8 g Sauce Guacamole - XQ0X
- Q.S. Erba cipollina liofilizzata (Ciboulette lyophilisée) - 1250
- Q.S. Petali di rosa selezionati (Pétales de rose ) - 1252
- Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

### Ingrédients

- 140 g Queues de crevettes décortiquées
- 10 g Courgettes
- 15 g Burrata
- Q.S. Jus de citron frais
- Q.S. Fenouil sauvage
- Sel et poivre

### Préparation

Pour 1 personne

Hacher au couteau les queues de crevettes et les assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge, sel, poivre, et une goutte de jus de citron frais. Les répartir dans trois petits bols. Assaisonner le premier tartare avec la sauce Guacamole, les tomates cerises jaunes, les pétales de rose et le fenouil. Assaisonner le deuxième avec la burrata, la sauce de chou rouge et la ciboulette. Assaisonner le troisième et dernier tartare avec les courgettes coupées en julienne, la sauce mangue, curry et gingembre et du poivre rose.