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 semisecchi (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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)