

Assiette Composée au Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnel	4
Raisins noirs	20
Pain d'épices	2 tranches
Noix	4
Coulis de fraise	4 cl
Ciboulette	8 brins
Graines de pavot	4 pincées
Pâte d'amande	40 g
Framboises	8

Les étapes de la recette

Tartines de pain d'épices :

- Parer les 2 tranches de pain d'épices et les couper dans la longueur. Déposer des tranches de raisin noir sur le dessus des pains. Couper les framboises dans la longueur, puis les disposer sur les raisins avec un brin de ciboulette. Présenter.

Noix fourrées à la pâte d'amande :

- Casser les 4 noix et les décortiquer en deux. Former une bille de pâte d'amande de 10 g et y coller une demi noix de chaque côté.
- Disposer le Chapel'Four Soignon Professionnel sur l'assiette de présentation.
- Ajouter la ciboulette émincée, une pincée de graines de pavot et des brisures de framboises sur un décor de coulis de framboise.
- Déguster !

Pour réaliser
cette recette



Chapel'Four - palet non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr