



— LOBSTER ROLL CREVETTES —

INGRÉDIENTS

Recette pour 1 personne

PAIN LOBSTER ROLL *	100 G
TARTARE DE TOMATE	25 G
SALADE ROQUETTE	20 G
TRANCHES DE COURGETTES SÉCHÉES À L'ITALIENNE	35 G
CREVETTES BOUQUET *	80 G
HUILE DE SÉSAME	6 G
SÉSAME GRILLÉ	1 G
SEL / POIVRE	QS

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Décongeler les crevettes Bouquet puis les saisir à la poêle avec l'huile de sésame. Assaisonner et ajouter en fin de cuisson le sésame grillé. Débarrasser

Montage :

- Déposer le tartare de tomate sur l'intérieur du lobster roll.
 - Déposer la roquette, les tranches de courgettes séchées puis les crevettes Bouquet (arrosées de l'huile de cuisson et du sésame grillé)
- Servir bien frais !



* Produit surgelé

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Recette proposée par Yves Jasmin, créateur culinaire - www.saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !