



Menu Signature Samuel ALBERT

Crevettes roses, coleslaw, aïoli à l'ail noir



Recette pour 100 portions

Poids de référence :
125 g / portion

Atelier de production :
Préparations froides

Éléments de repas compatibles :
Entrée

Coût alimentaire
Coût non
alimentaire

Coût de revient

PORTION

--.-- HT
0,00 € HT

--.-- HT

Recette

--.-- HT
0,00 € HT

--.-- HT

Composants

Désignation	PP	Qté (nette)		Qté (brute)	Fixe	Prix (recette)
CAROTTE ENTIERE <i>Ingrédient</i>	Non	3,125	kg	0,000	Non	--.-- HT
CHOU BLANC ENTIER <i>Ingrédient</i>	Non	7,500	kg	0,000	Non	--.-- HT
CREVETTE QUEUE DECORTIQUEE CUITE <i>Ingrédient</i>	Non	4,000	kg	0,000	Non	--.-- HT
GALETTE DE RIZ NATURE <i>Ingrédient</i>	Non	25,000	Pce	0,000	Non	--.-- HT
MAYONNAISE <i>Ingrédient</i>	Non	3,000	kg	0,000	Non	--.-- HT
PATE AIL NOIR <i>Ingrédient</i>	Non	0,125	kg	0,000	Non	--.-- HT

Progression

- Snacker les crevettes rose pour les colorer et les assaisonner;
- Tailler les carottes et le chou au coupe-légumes en fine julienne;
- Mélanger dans un batteur la mayonnaise et la pâte d'ail noir et vérifier l'assaisonnement.

Dressage :

- Mélanger la julienne avec 3/4 de l'aïoli;
- Dans le fond de l'assiette mettre un peu de la julienne puis ajouter une cuillère d'aïoli et disposer les crevette dessus.

Croustillant :

- Casser les feuilles de riz en gros morceaux et les frire a 180°C jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes comme des chips mais sans coloration et réserver sur une plaque;
- Ajouter quelques morceaux frits pour le croustillant sur le dessus de la préparation.

Allergènes

CRUSTACÉS , MOUTARDE, OEUF, Peut contenir des traces de SULFITES