





PREMIUM SAUMON RICOTTA

◆ BUNS GOURMET SEMOULE DE BLÉ

Ingrédients pour 100 personnes:

- Pain Burger Gourmet semoule de blé : 100
- Saumon fumé: 200 tranches
- Ricotta: 4 Kg
- Crème fraîche: 5L
- Tomates grappes: 200
- 100 cuillères de compotée d'oignon
- Citrons jaunes: 100
- Brins d'aneth: 200
- Huile d'olive, sel, poivre et mâche

Niveau de difficulté: *Moyen*

Coût portion : *Moyen*

Nombre de portion : 100



Mise en Œuvre pour la dégustation :

- 1) Mélanger l'aneth, la ricotta, la crème fraîche; le sel, le poivre et un filet d'huile d'olive. Réserver
- 2) La veille faire mariner le saumon avec huile d'olive sel poivre aneth et jus de citron
- 3) Au moment venu sur le socle étaler la base fromagère ricotta aneth. Faire chauffer à 180° pendant 3mn.
- 4) Etaler le saumon, la composée d'oignon, la mâche, la tomate grappe.
- 5) Refermer les buns et servir .

Astuce du chef: rajouter quelques gouttes de Pesto à la Genovese.