

Finedor aux graines anciennes façon pain perdu

Nos produits Chef Gourmet : Finedor Graines Anciennes 50g, Réf : 36768.



Ingrédients

- 3 Finedor aux graines anciennes
- 100 g de Mascarpone
- 5 g pate Wasabi
- 60 g d'oeufs
- 200 g de lait
- Chips de betterave 6 pièces
- 30 g Guacamole
- 100 g Saumon fumé
- Sésame noir et pousse de betterave

Préparations

1. - Mélanger 100g de mascarpone avec 5g de pâte de wasabi, assaisonner de sel et poivre.
2. Mélanger 60g d'oeufs avec 200g de lait, assaisonner sel et poivre.
3. Couper les finedor en deux dans la longueur,, les tremper dans l'appareil à pain perdu et les passer à la poêle dans du beurre chaud.
4. Refroidir
5. Déposer le guacamole à la palette sur les finedor.
6. Avec une poche déposer 5 boules de mascarpone wasabi sur les finedor avec une douille n°10, mettre le saumon fumé en chiffonnade.
7. Décorer avec les chips de betterave, les feuilles de pousse de betterave et les graines de sésame noir.