

COCHONNERIES FRANCAISES A DEUX Printemps - Eté



CLIENT :	MADRANGE		
PORTIONS :	2	DATE :	21/02/2018
TPS CUISSON :	1 MIN	TPS PREPARATION :	10 MIN

INGREDIENTS :

Mousse de canard : 1/3 tranche	1 Avocat
Terrine de campagne : 1/3 tranche	1 Fenouil
Jambon cuit : 1 tranche	1 Baguette
Chorizo : 4 tranches	30 gr Melon
	30 gr Pastèque



REALISATION :

Mousse de canard :

Tailler la mousse de canard en 2 rectangles

Terrine de campagne :

Tailler la terrine en 2 rectangles

Jambon cuit :

Couper les tranches en deux puis rouler sur elle même et piquer

Chorizo :

Plier les tranches 2 fois sur elle même de manière aérée puis piquer

Accompagnement :

Couper l'avocat en deux, dénoyauter puis trancher avec la peau

Tailler finement le fenouil à la mandoline

Réaliser des billes de melon et pastèque à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne

Tailler des morceaux de baguette puis griller au four

TRUCS & ASTUCES

Réaliser des brochettes avec les légumes pour un côté plus ludique.