

Salade de fraises & espuma Onctueuse

RECETTE ORIGINALE DE SÉBASTIEN FARÉ




Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Salade de fraises & espuma Onctueuse

RECETTE ORIGINALE DE SÉBASTIEN FARÉ

 10 assiettes

 ≈ 20 min de préparation
(hors repos)

 ≈ 1,88 €/portion*

INGRÉDIENTS

250 g de **crème légère Onctueuse Elle & Vire Professionnel**[®]
20 g de sirop d'orgeat
40 fraises
50 g de coulis de fruits rouges
1 barquette d'Atsina Cress
1 barquette de Zallotti Blossom

PRÉPARATION

Verser dans un siphon l'Onctueuse et le sirop d'orgeat, ajouter 3 cartouches et laisser reposer 2 heures au frigo.

Disposer les fraises coupées en deux en forme de pétales dans les assiettes.

Ajouter du coulis de fruits rouges.

Au moment de l'envoi, dresser l'espuma d'Onctueuse au centre de l'assiette et décorer avec de l'Atsina Cress et Zallotti Blossom.



- UN GOÛ **FRAIS & ACIDULÉ**
- UNE TEXTURE **SEMI-ÉPAISSE & ONCTUEUSE**
- FACILE À TRAVAILLER EN **SALÉ & SUCRÉ**

Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre cho

www.savencia-fd-foodservice.com

  @elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

