



SENGIRI SARADA
DES AMOUREUX

LOVERS ' SENGIRI SERADA

Jean-Jacques Borne





SALSA SENGIRI :

3 poivrons de couleurs « origine France » cuits croquants
40 g Crevettes coupées en petits morceaux
20 g Sauce vinaigrette YUZU

Dès de POIRES AUX EPICES :

Insert de poires SICOLY® découpés en petits dés
QS Paprika/Tandoori

SALADE :

60 g Mesclun
60 g Pois gourmands « origine France » cuits croquants
25 g Pointes Asperges vertes « Origine France » cuits croquants
10 g Tranches fines de radis
20 g Sauce vinaigrette YUZU

TATAKIS :

150 g Thon rouge
QS Sésame noir
QS Fleur de sel
QS Sauce soja

TUILES VERTES :

30 g Persil blanchi
150 g Eau
25 g Farine
60 g Huile
QS Sel

DECORS :

Aneth, petites fleurs, petites feuilles

MONTAGE ET FINITIONS :

En premier, monter la petite salsa de poivrons et crevettes assaisonnée de sauce vinaigrette.

Ajouter à côté le mesclun, les pois gourmands, les têtes d'asperges assaisonnées de sauce vinaigrette. Décorer avec les fines tranches de radis.

Disposer autour les dés de poires trempés dans les épices.

Mixer tous les ingrédients des tuiles et cuire dans une poêle chaude. Bien égoutter sur du papier absorbant.

Disposer une tuile sur la salsa de légumes.

Mettre une petite fleur.

Snacker le thon rouge avec le sésame noir.

Assaisonner, couper et présenter sur une assiette.

Arroser de sauce soja.

SERVIR IMMEDIATEMENT

SALSA SENGIRI :

3 colored peppers "from France" cooked crunchy
40 g Shrimp cut into small pieces
20 g YUZU vinaigrette sauce

Dices PEARS WITH SPICES:

Pear confit SICOLY® cut into small cubes
QS Paprika/Tandoori

SALAD :

60 g Mesclun 60 g "French origin" snow peas, cooked crunchy
25 g Green Asparagus Heads "Origin France" cooked crunchy
10 g Thin slices of radish
20 g YUZU vinaigrette sauce

TATAKIS :

150 g Bluefin tuna
SQ Black sesame
SQ Salt
SQ Soya Sauce

GREEN TILES :

30 g Blanched parsley
150 g Water
25 g Flour
60 g Oil
SQ Salt

DECORS :

Dill, small flowers, small leaves

ASSEMBLY AND FINISHES :

First, assemble the small pepper and shrimp salsa seasoned with vinaigrette sauce.

Add the mixed greens, snow peas and asparagus heads seasoned with vinaigrette sauce. Decorate with thin slices of radish.

Arrange the diced pears dipped in spices.

Mix all the ingredients for the tiles and cook in a hot pan. Drain well on absorbent paper.

Put a tile on the vegetable salsa.

Add a small flower.

Snack the bluefin tuna with the black sesame.

Season, cut and present on a plate.

Drizzle with soy sauce.

SERVE IMMEDIATELY