



Langoustines sautées et marrons

Sauteed langoustine and chestnuts

Kaisergarnelen mit maronen

PONTHIER
une histoire de fruit

Langoustines sautées et marrons

Sauteed langoustine and chestnuts

Kaisergarnelen mit maronen

Marrons cuits PONTIER	20
Pomme Golden	1
Queues de langoustines (calibre 25/30)	20
Mesclun de jeunes pousses	100g
Vinaigre balsamique curry et mangue	QS
Huile d'olive	QS

Décortiquer les queues de langoustines. Peler la pomme Golden et la couper en quartiers. Faire sauter à l'huile d'olive les queues de langoustines, la pomme et les marrons cuits PONTIER. Lorsque les queues de langoustines sont cuites, débarrasser le tout dans un cul de poule.

DRESSAGE

Arroser de vinaigre balsamique curry et mangue et servir avec un mesclun de jeunes pousses.

PONTIER cooked chestnuts	20
Golden Delicious apple	1
Langoustine tails (size 25/30)	20
Mixed green salad	100g
Curry and mango balsamic vinegar	SQ
Olive oil	SQ

Shell the langoustine tails. Peel the Golden Delicious apple, cut into quarters. Sauté the langoustine tails, apple pieces and PONTIER cooked chestnuts in olive oil. When the langoustine tails are cooked, transfer them to a deep round bottomed steel bowl.

ASSEMBLY

Sprinkle the curry and mango balsamic vinegar and serve with a mixed green salad of young lettuce.

Gekochte Maronen von PONTIER	20
Apfel Golden Delicious	1
Kaisergarnatschwänze (Kaliber 25/30)	20
Mesclun-Salat (Blattsalatsmischung)	100g
Mango-Curry-Balsamico Essig	
Olivenöl	

Kaisergarnatschwänze schälen. Apfel schälen, in Stücke schneiden. Kaisergarnatschwänze, Apfelstücke und Gekochte Maronen PONTIER in Olivenöl anbraten. Sobald die Kaisergarnatschwänze gar sind, alles in eine Schüssel geben.

ANRICHTEN

Mango-Curry-Balsamico Essig zugeben und mit zartem Mesclun-Salat servieren.