

Gambas et son lopsinium de retiluim

Recette



INGRÉDIENTS

- BEURRE BLANC**
XX gambas
XX beurre
XX vinaigre
XX oignon cebette
XX sel
XX poivre

- GARNITURE**
XX crème épaisse d'Isigny
XX betterave jaune
XX betterave rouge
XX noixette
XX cress
XX sel
XX poivre

PRÉPARATION

GAMBAS

Décortiquer les gambas et les châtrer. Les raffermir au sel 10 minutes puis les rincer. Les saisir à la salamandre pour qu'elles restent translucides.

BEURRE BLANC À L'ENCRE DE SEICHE

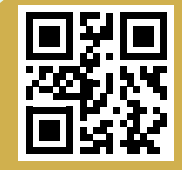
Ciseler les oignons cebette. Placez-les dans une casserole avec le vinaigre et faire revenir jusqu'à évaporation totale du liquide. Ajouter le beurre petit à petit, sans cesser de remuer, puis fouetter ce mélange pour le rendre mousseux.

GARNITURE

ailler les betteraves et les pocher dans de l'eau salée portée à ébullition. Assaisonner la crème d'Isigny.

DRESSAGE

Étaler la sauce dans le fond de l'assiette. Disposer la gambas et tous les petits éléments de la garniture harmonieusement.



Retrouvez toutes les recettes sur METRO.fr

#le Savoir-Fêtes

DU JEUDI 16 OCTOBRE AU MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

ENTRÉES FOIE GRAS




NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature




NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature




NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature




NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature




NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature




NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO



Gambas et son lopsinium de retiluim

Recette



INGRÉDIENTS

BEURRE BLANC

XX gambas
XX beurre
XX vinaigre
XX oignon cebette
XX sel
XX poivre

GARNITURE

XX crème épaisse d'Isigny
XX betterave jaune
XX betterave rouge
XX noisette
XX cress
XX sel
XX poivre

PRÉPARATION

GAMBAS

Décortiquer les gambas et les châtrer. Les raffermer au sel 10 minutes puis les rincer. Les saisir à la salamandre pour qu'elles restent translucides.

BEURRE BLANC À L'ENCRE DE SEICHE

Ciseler les oignons cebette. Placez-les dans une casserole avec le vinaigre et faire revenir jusqu'à évaporation totale du liquide. Ajouter le beurre petit à petit, sans cesser de remuer, puis fouetter ce mélange pour le rendre mousseux.

GARNITURE

ailler les betteraves et les pocher dans de l'eau salée portée à ébullition. Assaisonner la crème d'Isigny.

DRESSAGE

Étaler la sauce dans le fond de l'assiette.
Disposer la gambas et tous les petits éléments de la garniture harmonieusement.



Retrouvez
toutes les recettes
sur METRO.fr

#le
Savoir-Fêtes

DU JEUDI 16 OCTOBRE AU MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

ENTRÉES FOIE GRAS

les
halles
METRO



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO



00

Gambas et son lopsinium de retiluim

Recette



INGRÉDIENTS

BEURRE BLANC

XX gambas
XX beurre
XX vinaigre
XX oignon cebette
XX sel
XX poivre

GARNITURE

XX crème épaisse d'Isigny
XX betterave jaune
XX betterave rouge
XX noisette
XX cress
XX sel
XX poivre

GAMBAS

Décortiquer les gambas et les châtrer. Les raffermir au sel 10 minutes puis les rincer. Les saisir à la salamandre pour qu'elles restent translucides.

BEURRE BLANC À L'ENCRE DE SEICHE

Ciseler les oignons cebette. Placez-les dans une casserole avec le vinaigre et faire revenir jusqu'à évaporation totale du liquide. Ajouter le beurre petit à petit, sans cesser de remuer, puis fouetter ce mélange pour le rendre mousseux.

GARNITURE

ailler les betteraves et les pocher dans de l'eau salée portée à ébullition. Assaisonner la crème d'Isigny.

DRESSAGE

Étaler la sauce dans le fond de l'assiette.

Disposer la gambas et tous les petits éléments de la garniture harmonieusement.

PRÉPARATION



Retrouvez
toutes les recettes
sur METRO.fr

ENTRÉES FOIE GRAS



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



Gambas et son lopsinium de retiluim

Recette



INGRÉDIENTS

- BEURRE BLANC**
XX gambas
XX beurre
XX vinaigre
XX oignon cebette
XX sel
XX poivre

- GARNITURE**
XX crème épaisse d'Isigny
XX betterave jaune
XX betterave rouge
XX noixette
XX cress
XX sel
XX poivre

GAMBAS

Décortiquer les gambas et les châtrer. Les raffermer au sel 10 minutes puis les rincer. Les saisir à la salamandre pour qu'elles restent translucides.

BEURRE BLANC À L'ENCRE DE SEICHE

Ciseler les oignons cebette. Placez-les dans une casserole avec le vinaigre et faire revenir jusqu'à évaporation totale du liquide. Ajouter le beurre petit à petit, sans cesser de remuer, puis fouetter ce mélange pour le rendre mousseux.

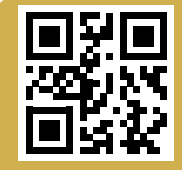
GARNITURE

ailler les betteraves et les pocher dans de l'eau salée portée à ébullition. Assaisonner la crème d'Isigny.

DRESSAGE

Étaler la sauce dans le fond de l'assiette. Disposer la gambas et tous les petits éléments de la garniture harmonieusement.

PRÉPARATION



Retrouvez toutes les recettes sur METRO.fr

#le Savoir-Fêtes

DU JEUDI 16 OCTOBRE AU MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

ENTRÉES FOIE GRAS



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum vellorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum vellorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum vellorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum vellorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum vellorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum vellorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum vellorature



POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO



Gambas et son lopsinium de retiluim

Recette



INGRÉDIENTS

BEURRE BLANC

XX gambas
XX beurre
XX vinaigre
XX oignon cebette
XX sel
XX poivre

GARNITURE

XX crème épaisse d'Isigny
XX betterave jaune
XX betterave rouge
XX noisette
XX cress
XX sel
XX poivre

GAMBAS

Décortiquer les gambas et les châtrer. Les raffermir au sel 10 minutes puis les rincer. Les saisir à la salamandre pour qu'elles restent translucides.

BEURRE BLANC À L'ENCRE DE SEICHE

Ciseler les oignons cebette. Placez-les dans une casserole avec le vinaigre et faire revenir jusqu'à évaporation totale du liquide. Ajouter le beurre petit à petit, sans cesser de remuer, puis fouetter ce mélange pour le rendre mousseux.

GARNITURE

ailler les betteraves et les pocher dans de l'eau salée portée à ébullition. Assaisonner la crème d'Isigny.

DRESSAGE

Étaler la sauce dans le fond de l'assiette.
Disposer la gambas et tous les petits éléments de la garniture harmonieusement.

PRÉPARATION



Retrouvez
toutes les recettes
sur METRO.fr

#le
Savoir-Fêtes

DU JEUDI 16 OCTOBRE AU MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

ENTRÉES FOIE GRAS

les
halles
METRO



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE/ORIGINE UE
MARQUE
Réf. 00000

20 x 60 g
lorem ipsum volorature, lorem ipsum
Existe aussi en calibre n°2 et 4,
lorem ipsum volorature



POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO

