

Poêlée de penne tièdes à la royale, vinaigrette robusta et infusion de poivre de Penja



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
25118	Penne cuite 1 kg Zini	1.2 Kilo
244615	Cocktail de fruits de mer gourmet 1 kg	1 Kilo
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	50 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Sel	PM
	Poivre de Penja	PM
	Huile d'olive	50 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Passer les penne encore à l'état surgelé dans un bouillon de crustacés, légèrement citronné. Réserver
- 2 Prendre un expresso type robusta et ajouter une infusion de poivre du Penja. Monter à l'huile d'olive, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 3 Passer le cocktail de fruits de mer dans un wok légèrement chemisé d'huile d'olive, juste pour le déglacer. Le tiédir, puis ajouter la ciboulette, les échalotes, le sel et le poivre. Ajouter les pennes. Réserver.