



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 table

Référence	Ingrédients	Quantité
1875	Suprême de poulet VF 160/200 g	PM
56496	Pluma de porc ibérique 150/300 g env. La Grande Charcuterie	PM
132673	Lomo séché ibérique 600/800 g La Grande Charcuterie	PM
196171	Jambon Serrano Grande Réserve 15 mois STG chiffonnade 240 g La Grande Charcuterie	PM
217169	Jambon de Parme AOP 16 mois tranché 18 x 17 g env. La Grande Charcuterie	PM
270452	Queues de crevettes décortiquées cuites 40/50	PM
30433	Poêlée ratatouille enrobée 2,5 kg PassionFroid	PM
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	PM
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	PM
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	PM
220561	Pain focaccia en plaque nature 600 g	PM
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	PM

Etapas de préparation

Gaspacho

Faire suer les échalotes à l'huile d'olive, puis ajouter la poêlée de ratatouille enrobée. Mixer le tout jusqu'à obtention d'un liquide lisse puis ajouter de l'huile d'olive. Vérifier l'assaisonnement et réserver au frais.

Crevettes au pesto de roquette

Mettre le pesto surgelé en décongélation au préalable, ajouter ail et roquette. Passer le tout au blender jusqu'à obtention d'un liquide lisse. Mettre les crevettes décortiquées en marinade dans le pesto de roquette en ajoutant sel, poivre et oignons frais finement ciselés. Vérifier l'assaisonnement, Réserver au frais.

Tapas mi-temps

Aiguillettes panées bretzel

Détailler des aiguillettes dans les filets de poulet, puis les mettre en marinade dans le mélange de bière, miel, oignon rouge, sésame et wasabi.

Laisser mariner 4h puis les saupoudrer de chapelure de bretzel.

Cuire traditionnellement à la plancha ou à la poêle. Vérifier l'assaisonnement et servir.

Pluma de Pata negra à la coriandre

Mettre les plumas en décongélation au préalable dans le sous vide d'origine, puis après égouttage les faire rôtir à la plancha.

Préparer un mélange de sauce napolitaine, paprika et coriandre, assaisonner réserver.

Détailler les plumas en petites bouchées puis les associer au mélange préparé ci-dessus. Vérifier l'assaisonnement sel et poivre et réserver.

Confit d'oignon au vinaigre balsamique vieux

Faire suer les oignons surgelés dans de l'huile d'olive.

Une fois l'eau de végétation complètement évaporée, ajouter le vinaigre balsamique et le miel.

Laisser compoter quelques instants, vérifier l'assaisonnement sel et poivre et réserver.