

# Tapas soir de match



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 table

| Référence | Ingrédients  | Quantité |
|-----------|--|----------|
| 183292    | Bresaola della Valtellina Punta d'Anca IGP 1,6 kg La Grande Charcuterie    | PM       |
| 46872     | Demi-jambon cru fumé speck 2,5 kg env. La Grande Charcuterie               | PM       |
| 159742    | Chorizo ibérique 400/500 g La Grande Charcuterie                           | PM       |
| 231941    | Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 20/30                                | PM       |
| 208749    | Dos de cabillaud avec peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort                | PM       |
| 215272    | Pois chiches 2,5 kg Service Bonduelle                                      | PM       |
| 137719    | Tête de moine au lait cru AOP affinée 36% MG 400 g env. L'Affineur du Chef | PM       |
| 44354     | Comté au lait cru AOP affiné 4 mois pointe 1/12 32% MG 3 kg env.           | PM       |
| 60474     | Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini                                       | PM       |
| 37343     | Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g                                   | PM       |
| 236209    | Tortilla de blé 42 g env.  | PM       |

## Etapes de préparation

### Houmous

Mixer les pois chiches au cutter en y ajoutant oignons, ail, huile d'olive et crème de sésame. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Vérifier l'assaisonnement et réserver.

En accompagnement, préparer des toasts à l'ail dans du pain de mie.

### Tarte fine

Étaler la sauce napolitaine sur la tortilla puis la bresaola finement tranchée.

Passer le tout au four quelques instants.

En finition déposer roquette, copeaux de tête de moine et oignons frits.

### Involtinis au comté

Détailler de fines baguettes de comté, puis les enrouler à l'aide du jambon speck.

Mettre en marinade dans de l'huile d'olive citronnée et ailée.

## Tapas soir de match

### **Noix de Saint-Jacques au chorizo ibérique**

Faire suer les noix de Saint-Jacques sans les colorer, puis ajouter une julienne de chorizo ibérique.  
Vérifier l'assaisonnement sel et poivre.  
En finition : ciboulette ciselée.

### **Bonbons de cabillaud au pesto Rosso**

Détailler les dos de cabillaud surgelés puis les mettre en cuisson au four sans sel et sans matière grasse.  
Préparer le pesto Rosso : mélanger la sauce napolitaine avec de l'ail, du basilic frais et de l'huile d'olive. Mixer le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Vérifier l'assaisonnement sel et poivre, réserver. Servir les cabillauds sur un lit de pesto Rosso.