



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
31307	Mezzelune chèvre et figues 1 kg Zini	1 Pièce
24997	Fagottini jambon cru italien 1 kg Zini	3 Pièce
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	5 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	5 Gramme
	Miel	5 Gramme
	Bouillon à la citronnelle	1 Litre
	Tomate cerise	1 Pièce
	Brin de basilic frais	1 Pièce
	Brin de cerfeuil	1 Pièce
	Vinaigre balsamique	0.001 Litre
	Huile d'olive	0.001 Litre
	Grappa, sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire les pâtes traditionnellement dans un bouillon à la citronnelle, la cuisson sera à l'appréciation du client.
- 2 Préparer une gastrique sur base de miel et de vinaigre balsamique blanc, ajouter basilic et assaisonner sel et poivre puis enrober les fagottinis dedans.
- 3 En sortie de cuisson, enrober les mezzelunes à l'aide de la sauce pesto, puis flamber à la grappa. En finition ajouter la tomate cerise.
- 4 Vérifier l'assaisonnement et réserver.

L'astuce du chef



Il est possible d'apporter une touche de croustillance sur les mezzelunes, il suffit après cuisson de les colorer dans de l'huile de noix bien chaude.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid