



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
220561	Pain focaccia en plaque nature 600 g	15 Gramme
266819	Classic pinsa romana 230 g	10 Gramme
137755	Pain pochon précuit sur sole 450 g	10 Gramme
217168	Porchetta tranchée 13 x 19 g env. La Grande Charcuterie	15 Gramme
236836	Lomo Ibérique de Cebo chiffonnade 240 g La Grande Charcuterie	15 Gramme
232011	Jambon de Bayonne IGP 12 mois VPF tranché avec intercalaires 12 x 20 g	15 Gramme
277319	Tartare méditerranéen 1 kg Bon&Engagé	10 Gramme
38466	Mélange de poivrons grillés marinés 1 kg	10 Gramme
185044	Aubergines grillées marinées 950 g soit 600 g net	10 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	10 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	5 Gramme
54788	Fèves pelées 1 kg	5 Gramme
265133	Caponata 1 kg Bon&Engagé	10 Gramme
176080	Purée de butternut 1,5 kg	10 Gramme
	Huile d'olive	0.001 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

Focaccia

Tailler puis toaster les focaccias à la salamandre, les badigeonner d'huile d'olive puis ajouter la purée de butternut. En finition: dépose de la chiffonnade de porchetta, d'une pointe d'asperge, assaisonner avec un tour de moulin à poivre.

Pinsa romana

Tailler puis toaster les pinsas à la salamandre, les badigeonner d'huile d'olive. A l'aide d'une spatule, les recouvrir d'une couche d'aubergines grillées et de poivrons concassés. En finition, dépose d'un pétale de jambon de Bayonne et d'une tomate confite. Assaisonner avec un tour de moulin à poivre.

Pain pochon

Poêler les fines tranches de pain dans de l'huile d'olive bien chaude jusqu'à coloration, puis ajouter un concassé de légumes (caponata, tartare méditerranéen et fève de soja). En finition : tranche de lomo ibérique, câpron, assaisonner avec un tour de moulin à poivre.

L'astuce du chef



Toaster les tranches de pain apportera une meilleure tenue au moment de la dégustation et de la croustillance et ressortira les saveurs des huiles ou condiments utilisés.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid