

Trofie charcutière



Budget :



Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
	Trofie	110 Gramme
196108	Pancetta Magrissima chiffonnade 240 g La Grande Charcuterie	40 Gramme
63985	Aubergines grillées 1 kg	20 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	20 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500g Michelangelo	50 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	10 Gramme
	Jeunes pousses de basilic	PM
	Fleur de sel et poivre du moulin	PM

Recette

1. Préparer la tuile géante de grana padano. Déposer sur une plaque à pâtisserie des pétales de grana padano. Les cuire au four à 200° C pendant 4 à 5 minutes. À la sortie du four, déposer la tuile entre 2 bols inversés. Cela permettra de former le bol qui recevra la garniture
2. Cuire les trofie dans une eau bouillante peu salé et sans huile. Après cuisson, égoutter
3. Dans une poêle, mettre le pesto. Ajouter les tomates cerises, les trofie, la pancetta et les aubergines
4. Déposer l'ensemble de la garniture a l'intérieur de la tuile géante de grana padano
5. Pour finir, mettre des jeunes pousses de basilic