

ROULEAUX D'ESPADON EN MANTEAU D'AUBERGINES AVEC CONCASSÉ DE TOMATES ET PESTO À LA GÉNOISE FRAIS



Ingrédients Menù

30 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
30 g Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WH0X

Ingrédients

140 g Espadon
6 Tranches d'aubergines violettes finement émincées
1 Tomate en grappe
en q.s. Basilic frais
en q.s. Herbes aromatiques
en q.s. Sel et poivre

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Couper les tranches d'aubergines à la trancheuse, assaisonner de sel et d'Huile et les faire dorer doucement à la poêle des deux côtés, puis les déposer sur du papier sulfurisé. Faire blanchir la tomate dans de l'eau bouillante en la gardant ferme et la refroidir dans de l'eau glacée, puis l'éplucher, la vider et la couper en dés. Couper l'espadon en morceaux de 5 cm de long et 1,5 cm d'épaisseur, assaisonner de sel et d'Huile et les faire revenir rapidement à la poêle. Envelopper l'espadon dans les aubergines et mettre au four à 180°C pendant 3-4 minutes. Étaler le Pesto à la Génoise frais sur une assiette de service et déposer dessus les 3 rouleaux d'espadon. Ajouter le concassé de tomates sur chaque rouleau et décorer d'une feuille de basilic. Terminer la décoration avec des herbes aromatiques.