COQUILLES SAINT-JACQUES À LA PLANCHA AVEC SALICORNE ET ANCHOIS CROQUANTS



Ingrédients Menù

q.b. Èsalicornia - WM1X

q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

q.s. coquilles Saint-Jacques

q.s. anchois frais

1 gousse d'ail

q.s. farine pour la friture

q.s. sel et poivre

q.s. tomates dattes fraîches

q.s. champignons Pioppini frais

q.s. sucre

q.s. plantes aromatiques fraîches

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

Faire cuire les coquilles Saint-Jacques à la plancha avec de l'huile d'olive extra vierge. Saler et poivrer. Faire frire les anchois farinés dans une grande quantité d'huile chaude, les placer sur du papier absorbant et les saler. Dans une poêle, assaisonner la Èsalicornia avec de l'huile d'olive extra vierge, une demi-gousse d'ail, sel et poivre. Faire fondre les tomates dattes au four avec de l'huile, du sel, du poivre et un peu de sucre. Dans une poêle, faire revenir les champignons Pioppini avec la demi-gousse d'ail, de l'huile d'olive extra vierge, sel et poivre. Placer la Èsalicornia sur le plat de service, puis ajouter les coquilles Saint-Jacques cuites à la plancha, les anchois, les tomates et les champignons. Assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge et garnir avec les plantes aromatiques fraîches.

Préparation sans gluten

* Sostituendo la farina con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)