

MILLEFEUILLE AVEC CARPACCIO DE POULPE ET DE CALMAR AVEC POMMES DE TERRE ET PESTO A LA GENOISE FRAIS



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

- 10 g Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WH0X
- 45 g Filone di polpo e totano da affettare (Pain de poulpe et de calmar à trancher) - 1M1
- 50 g Ruotine di pomodoro semisecche (Rondelles de tomates semi-séchées) - ZJ1X
- 60 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
- q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

- céleri
- tomate cuit au four
- feuille de basilic

Préparation

Au centre de l'assiette, placer la coupe de pâtes.

Ajouter le Carpaccio de Poulpe et de Calmar

Et commencer à faire des couches avec les pommes de terre

Ajouter les rondelles de tomates semi-séchées

Une autre tranche de Carpaccio de Poulpe et de Calmar

Et terminer avec la dernière tranche de carpaccio

Enlever la coupe de pâtes.

Décorer avec un peu de céleri coupé en lanières,

insérer une tomate cuite au four

et une feuille de basilic frite.

Ajouter le Pesto à la Génoise frais

Terminer par un filet d'huile d'olive extra vierge

Le plat est prêt