ŒUF POCHÉ À LA PIÉMONTAISE



Ingrédients Menù

6 (480 g) Filettone di Tonno Dorita all'olio di semi di girasole (Gros filet de thon Dorita à l'huile de tournesol) - WE207
900 g Antipasto piemontese (Hors-d'œuvre Piémontais) - V11X
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.b. Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

Ingrédients

6 Œfs
Ciboulette fraîche
Sel
Vinaigre blanc

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Préparation sans gluten

Pour 6 personnes.

Placer l'Hors-d'œuvre Piémontais et les filets de thon sur une assiette. Dans une casserole, faire bouillir de l'eau avec un peu de vinaigre et de sel. Ajouter un œuf entier à l'eau bouillante, le faire cuire quelques minutes, puis l'égoutter à l'aide d'une écumoire. Déposer l'œuf sur le filet de thon. Terminer avec de la ciboulette fraîche, un peu de poivre rose et un filet d'huile.

© 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)