ŒUFS DE CAILLE À LA TAPENADE ET ‘NDUJA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

180 g Tapenade rustica (Sauce Tapenade rustique) - VR7
300 g Salsa di ‘Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.s. Peperoncini in fili sottili (Piment en fils fins) - 1278
q.s. Petali di rosa selezionati (Pétales de rose) - 1252
q.s. Staccante spray (Enduit à cuisson antiadhésif en bombe spray) - Q10

Ingrédients

q.s. Pain Carasau
30 Œufs de caille

Préparation

Dans une poêle antiadhésive, on vaporise un peu d'enduit à cuisson antiadhésif. On attend qu'il chauffe. On place un cercle de cuisine, on casse l'œuf de caille et on le dépose à l'intérieur du cercle de cuisine pour la cuisson. On dresse l'assiette en y déposant les œufs cuits. On dispose la tapenade Menù au centre et on ajoute quelques fils de piment.
On ajoute la sauce de ‘Nduja. On dispose ensuite le pain carasau, précédemment grillé au four, sur la ‘Nduja et quelques pétales de rose. On termine avec le poivre coloré.

© 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)