ROULEAUX DE SABRE À LA MOZZARELLA ET COULIS DE CITRON PRIMOFIORE



Chef: Giovanni Pace

Ingrédients Menù

10 g - pour assaisonner Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
1 g Flower Mix Blu (Mélange de fleurs bleues) - 1254
30 g Coulis di Limone Primofiore (Coulis de Citron Primofiore) - L10X
30 g - pour l'huile au persil Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
5 g Maionese della casa (Mayonnaise maison) - EPH
60 g Mini Red - Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XN1X

Ingrédients

140 g Sabre en filets
30 g Mozzarella
en q.s. Sel et poivre
en q.s. Gomme de xanthane
en q.s. Persil

Préparation

D'abord préparer le coulis de tomates. Égoutter les tomates Mini Red et les mixer au mixeur plongeant en incorporant la gomme de xanthane (0,3 g pour 100 g de produit), puis verser le mélange obtenu dans un biberon. Saler ensuite le sabre, assaisonner avec l'Huile d'olive extra vierge et déposer la mozzarella au centre. Fermer le rouleau en l'enroulant et en le fixant avec un cure-dent. Cuire au four sur du papier sulfurisé à 180°C pendant une dizaine de minutes et laisser refroidir. Couper le rouleau en deux et le placer au centre de l'assiette en ajoutant un peu de Coulis de Citron Primofiore. Décorer le plat avec quelques gouttes de Mayonnaise, quelques gouttes de coulis de tomates, des pétales de Flower Mix Blu et l'huile au persil*.

*Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole et y plonger le persil; le laisser bouillir pendant une minute et le plonger ensuite immédiatement dans l'eau et la glace. Presser légèrement le persil et le mettre dans un mixeur avec un glaçon et deux cuillères à soupe d'eau glacée; mixer le tout pour obtenir une pulpe très fine. Après quoi, à l'aide d'un mixeur plongeant, ajouter progressivement l'Huile d'olive extra vierge comme pour faire une mayonnaise, en veillant à incorporer de l'air au mélange. Tamiser avec une passoire, en s'aidant d'un morceau de tissu ou d'un torchon afin de retenir toutes les fibres.

© 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)