

ROULEAUX DE SABRE À LA MOZZARELLA ET COULIS DE CITRON PRIMOFIORE



Chef: Giovanni Pace

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.