

## SALADE DE FRUITS DE MER AVEC LÉGUMES FRAIS, TOMATES CERISES DORATI ET MAYONNAISE AU BASILIC



**Chef:** Diego Ponzoni

**Sans gluten**

### Préparation

Pour 4 personnes

Couper les carottes et le céleri en bâtonnets très fins d'environ 10 cm de long et les placer dans de l'eau et de la glace pendant au moins 2 heures pour augmenter leur croquant et les faire se recroqueviller. Mélanger avec une cuillère la mayonnaise avec le Pesto à la Génoise. Égoutter les légumes, ajouter les courgettes, de nouveau coupées en bâtonnets très fins, et assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel, du poivre et du persil. À l'aide d'un moule à pâtisserie, placer les légumes assaisonnés au fond de l'assiette et ajouter la salade Fantasia de la Mer. Terminer par quelques baies de poivre rose, quelques tomates cerises Dorati et quelques gouttes de mayonnaise au basilic.

### Ingrédients Menù

10 g. Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WH0X  
15 g. Dorati - TN1  
20 g. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5  
30 g. Maionese della casa (Mayonnaise maison) - EPP  
440 g. Fantasia di Mare (Fantaisie de la mer) - 1AD  
q.b. Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

### Ingrédients

60 g Carottes  
60 g Céleri  
60 g Courgettes  
Persil  
Sel