

## SALADE DE SEICHES SUR VELOUTÉ DE PETITS POIS



### Ingrédients Menù

150 g Olive Nostraline denocciolate (Olives Nostraline dénoyautées) - Z91  
300 g Dorati - TN1  
300 g Èseppiafette - WD1  
300 g Fagioli cannellini lessati (Haricots cannellini bouillis) - UI0  
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

### Ingrédients

poivre moulu  
thym frais  
300 g petit pois

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Dans une poêle, faire revenir pendant quelques minutes dans l'huile les seiches, les haricots, les tomates dorati, les olives nostraline et le thym. Ajouter une goutte du liquide d'Èseppiafette. À part, ébouillanter les petits pois pendant quelques minutes. Les égoutter et les mixer avec un mixeur plongeur, en leur ajoutant une goutte du liquide d'Èseppiafette et un filet d'huile. Sur le fond de l'assiette, créer un lit de velouté de petit pois et poser la salade au centre. Terminer par un filet d'huile d'olive extra vierge, un tour de poivre du moulin et une pincée d'herbes aromatiques.