

TARTE À LA CHICORÉE ET PROVOLA



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser une dose d'appareil à l'œuf dans une jatte. Ajouter la Sauce à la chicorée rouge, le parmesan et les Flocons de pommes de terre pour épaissir. Garnir le moule avec la pâte feuilletée, déposer les tranches de jambon cuit et la Provola, et verser l'appareil précédemment obtenu. Parsemer la surface de chicorée fraîche coupée en julienne et de parmesan râpé. Cuire au four ventilé à 170/180°C pendant 40 minutes environ. Laisser refroidir la tarte avant de la démouler.

Ingrédients Menù

200 g Salsa di radicchio rosso (Sauce de chicorée rouge) - C81
30 g Fiokki - PC0

Ingrédients

chicorée fraîche pour la garniture
230 g pâte feuilletée
100 g jambon cuit
30 g parmesan Parmigiano Reggiano râpé (pour la garniture)
1 dose appareil à l'œuf
100 g Provola fumée en désProvola fumée en dés