TRIO DE COUSCOUS

Ingrédients Menù

30 g Preparato in polvere allo zafferano (Préparation en poudre au safran) - B90
360 g Èmaremix - MZ1
360 g Pesto alla genovese (Pesto à la Génoise) - BY1X
540 g Cous cous (Couscous) - RU0
60 g Crema di peperoni rossi (Crème de poivrons rouges) - KN0K
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

120 g de crème fraîche
persil frisé
60 g de fromage à tartiner

Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Dans une poêle anti-adhérente, faire bouillir 90 g d'eau avec une pincée de sel, y ajouter une cuillère d'huile et y verser le couscous en pluie en prenant soin de le mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Retirer la poêle du feu et couvrir avec un couvercle et laisser reposer pendant 5 minutes environ. Égrener le couscous avec une fourchette et le partager en trois parts. Faire ensuite trois condiments: un avec le pesto à la génoise mélangé au fromage à tartiner, un avec la préparation en poudre au safran et crème fraîche, et pour finir un condiment à la crème de poivrons rouges. À l'aide d'un emporte-pièce, composer un cylindre pour chaque condiment préparé précédemment, en le mélangeant à une part de couscous. Accompagner chaque présentation avec Èmaremix, en décorant avec du persil frisé. Assaisonner avec un filet d'huile d'olive extra vierge.

Conseils du Chef

Pour un plat version « végétarienne », remplacer la salade de mer par le Hors-d'oeuvre Gitano Menù et quelques copeaux de Fromage Asiago Menù.

© 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)