



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Salade aux Saveurs d'Italie

Recette proposée par :

Stéphanie du blog Mes Péchés Gourmands

Ingrédients :

Pâtes maison au basilic

- 300 g de farine
- 3 jaunes d'oeufs
- quelques feuilles de basilic
- **30 mL d'huile d'olive De tous les jours**
- 2 pincées de sel

Tomates séchées

- 4 tomates rondes
- **Huile d'olive Goût Intense (environ 30 mL)**
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de sucre
- 1 pincée de piment d'espelette
- 1 g de coriandre en grain

Poulet mariné au citron et basilic

- 2 blancs de poulet
- le jus d' ½ citron
- **150 mL d'huile d'olive De tous les jours**
- Poivre
- Quelques feuilles de basilic ciselées

Croûtons

- Des tranches de pain
- **Huile d'olive Goût Subtil**

Préparation :

Cette recette se prépare intégralement la veille.

Poulet mariné

- Dans un plat, mettre le jus d'un demi citron, l'huile, le poivre. Mélanger au fouet pour émulsionner. Ajouter le basilic ciselé.
- Rajouter les blancs de poulet. Bien les enrober de marinade.
- Mettre au frais de préférence 24 h.
- Le lendemain, cuire le poulet dans un grill-viande.
- Le découper en tranches.



Mes Péchés Gourmands

Sauce César

- 25 g d'anchois marinés
- 20 g de parmesan
- 1 gousses d'ail
- 1 jaune d'oeuf
- **50 mL d'huile d'olive Goût à l'ancienne**
- 150 mL de crème liquide entière
- 2 pincées de piment d'espelette
- 20 mL de vinaigre de vin

Pancetta crispy

- Des tranches fines de Pancetta

Dressage

- Copeaux de Parmesan
- Feuilles de basilic



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Salade aux saveurs d'Italie (suite)

Tomates séchées

- Eplucher les tomates, enlever le pédoncule et les découper en 6.
- Les mettre dans un plat allant au four.
- Saupoudrez de sel, de sucre, de coriandre et de piment d'espelette.
- Verser un filet d'huile d'olive sur les tomates.
- Enfourner 1h30 dans un four à 90°C.

Sauce César

- Dans un petit mixeur, mettre le jaune d'oeuf, les anchois, l'ail épluché, le piment d'espelette. Mixer.
- Ajouter l'huile d'olive et remixer.
- Ajouter le parmesan et le vinaigre. Mixer correctement.
- Ajouter la crème. Mixer très rapidement.

NB : cette sauce se conserve 24 h au maximum.

Pâte au basilic

- Dans un mixeur, mixer les feuilles de basilic et l'huile pour avoir une texture homogène.
- Dans un robot pâtissier, mélanger la farine, les oeufs, le mélange huile basilic jusqu'à obtenir un pâte homogène.
- Laisser reposer 1h au frais.
- Passer la pâte au laminoir.
- Découper à l'emporte pièce cannelé des disques.
- Serrer au centre pour former des papillons.
- Cuire 3 min environ dans de l'eau portée à ébullition.

Croûtons

- Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive.
- Ajouter le pain préalablement coupé en petit dès.
- Chauffer en retournant très régulièrement pour avoir de beaux petits croûtons.

Pancetta crispy

- Dans la même poêle que les croûtons, mettre les tranches de pancetta.
- Les cuire jusqu'à ce qu'elles soient très craquantes.

Dressage :

- Dans un plat idéal pour emporter au bureau, mettre des pâtes au basilic, des tomates séchées, le poulet coupé et les chips de pancetta.
 - Rajouter des copeaux de parmesan et des feuilles de basilic frais.
 - Dans une mignonnette, emporter la sauce pour la verser avant la dégustation.
 - Et dans un petit récipient hermétique, mettre les croûtons afin qu'ils ne ramolissent pas.
- La pause déjeuner n'aura jamais été aussi « savoureuse »...