



FREGOLA PARMESAN, CAFÉ ET POIRE

avec le chef Gerardo Metta

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

Fregola

- Huile
- 1 oignon
- Bouillon de légumes
- 1 poire ferme
- Sel
- Poivre
- Parmesan râpé
- Feuilles de capucine

Fondue de parmesan

- 250 ml de lait
- 150 ml de crème
- 300 g de parmesan 36 mois

Emulsion de café

- 20 ml de lait
- 16 g de café soluble
- 25 g de sucre

PRÉPARATION

Fregola

- 01.** Préparer un bouillon de légumes avec un petit peu de parmesan et le maintenir au chaud.
- 02.** Emincer l'oignon et le faire colorer dans la sauteuse avec un petit peu d'huile.
- 03.** Ajouter les pâtes, recouvrir de bouillon et faire cuire à feu doux pendant 13 minutes pour une cuisson al dente, goûter pour vérifier.
- 04.** Mouiller de temps en temps avec le bouillon.

Fondue de parmesan

- 05.** Mettre à chauffer la crème et le lait jusqu'à ébullition.
- 06.** Ajouter des cubes de parmesan et faire cuire à feu doux.
- 07.** Mixer et poivrer.

Emulsion de café

- 08.** Cuire le lait à 65°C
- 09.** Ajouter le sucre et le café soluble puis mixer
- 10.** Réserver à 65°C.



recette de l'émission du
22.09.2023



Finitions fregola

- 11.** Ajouter du poivre, un peu de fondue de parmesan, du parmesan râpé et faire sauter jusqu'à ce que le tout soit lié.
- 12.** Retirer du feu et laisser reposer 2 minutes.

DRESSAGE

- 01.** Disposer la fregola au milieu de l'assiette.
- 02.** Ajouter un peu de fondue.
- 03.** Déposer des nuages d'émulsion de café.
- 04.** Décorer avec des tranches de poires.
- 05.** Agrémenter avec des feuilles de capucine.

