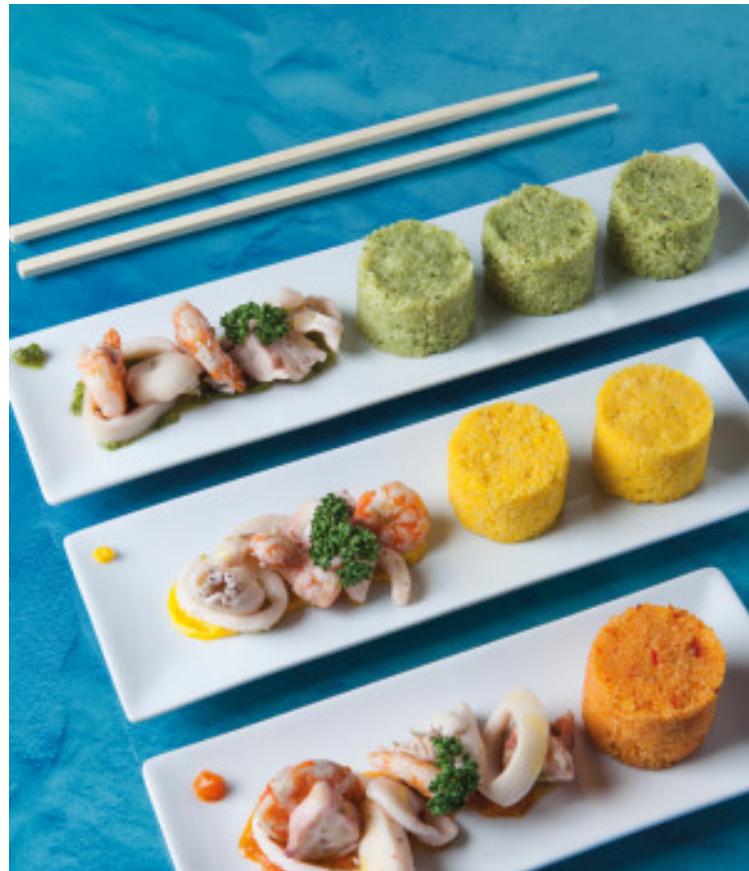


TRIO DE COUSCOUS



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. Égrenaer 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'œuvre Gitano Menù et quelques copeaux de Fromage Asiago Menù.

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) - KNOK
 Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

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