

FAVUZZI

.....
Juin 2015

EXPO 2015
DE MILAN

GELATO
À L'HUILE
D'OLIVE

PIZZA SUR
LE GRIL

+

COCKTAIL
WHISKY
SODA

TOUT LE MONDE DEHORS

DES RECETTES
À PRÉPARER
SUR LE GRIL

★
FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS

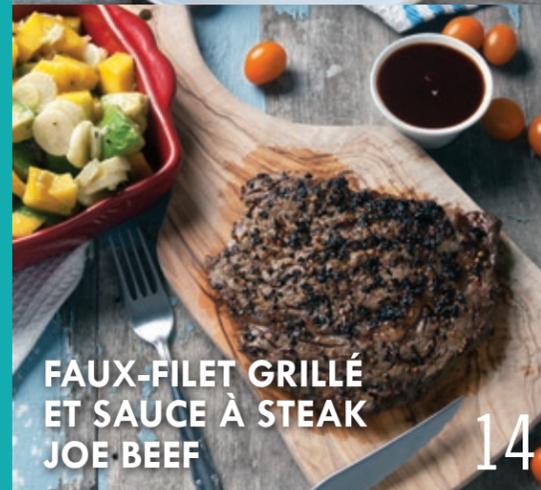
S'AMUSER
 SORTIR DES SENTIERS BATTUS
 DÉCOUVRIR
 QUE DERRIÈRE
 CHAQUE PRODUIT
 FIN EXISTENT DES
 ARTISANS, UNE
 HISTOIRE,
 UNE CULTURE
 S'ENTOURER DE PASSIONNÉS
 ET DE GOURMANDS

SEREZ-VOUS DU NOMBRE ?

DIRECTION ARTISTIQUE - CATHERINE GUILBAULT TEXTES - MICHEL FAVUZZI
 PHOTOS ET RECETTES - SPYROS BOULBOURIS, MICHEL ANDRÉ, PATRICE GOSSELIN, MICHEL FAVUZZI, STONEWALL KITCHEN, FEVER-TREE



RISOTTO AU CITRON
 ET AU CHOU FRISÉ 8



FAUX-FILET GRILLÉ
 ET SAUCE À STEAK
 JOE BEEF 14



SALADE
 DE FENOUIL
 À L'ORANGE 34



24
 EXPO 2015 DE MILAN

MENU

JUIN

- 6 POULET GRILLÉ À LA CRÉOLE
- 8 RISOTTO AU CITRON ET AU CHOU FRISÉ
- 10 THON GRILLÉ AUX POIVRONS
- 14 FAUX-FILET GRILLÉ ET SAUCE À STEAK JOE BEEF
- 18 FILETS DE PORC GRILLÉS AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE,
PATATES DOUCES RÔTIÉS ET CHOU FRISÉ
- 22 SALADE MEXICAINE
- 24 EXPO 2015 DE MILAN
- 30 PIZZAS SUR PAIN NAAN AUX TOMATES CERISES ET AU COPPA
- 34 SALADE DE FENOUIL À L'ORANGE
- 36 CAPONATA SICILIENNE
- 42 GELATO À L'HUILE D'OLIVE, AU POLLEN DE FENOUIL
ET AUX PISTACHES
- 44 WHISKY ET SODA À BASE D'EAU DE SOURCE
- 46 ANTIPASTI

EXQUIS







- 2 quarts de poulet (cuisses et hauts de cuisse)

- 1/4 poivron rouge

- 10 mL (2 c. à thé) de persil frais

- 5 mL (1/2 c. à thé) de thym frais

- 1 échalote

- 1 oignon vert

- 60 mL (4 c. à table) de jus de lime

- 30 mL (2 c. à table) de sauce piquante Boukman habanero

- 30 mL (2 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge Goccia di Sole

- 60 mL (1/4 tasse) de sauce BBQ Boukman caribéenne originale



POULET GRILLÉ À LA CRÉOLE

**POUR 2 À 4 PERSONNES
PRÉPARATION – 1 HEURE**

RETIRER LE GRAS DES MORCEAUX DE POULET. RINCER LES MORCEAUX DE POULET À L'EAU ET LES ESSUYER AVEC DU PAPIER ABSORBANT. DANS UN ROBOT CULINAIRE, MÉLANGER LE POIVRON, LE PERSIL, LE THYM, L'ÉCHALOTE, L'OIGNON VERT, LE JUS DE LIME, LA SAUCE PIQUANTE BOUKMAN HABANERO ET L'HUILE D'OLIVE; PULSER JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE. METTRE LES MORCEAUX DE POULET AVEC LA PÂTE DANS UN BOL OU UN SAC ET SECOUER. LAISSER MARINER AU RÉFRIGÉRATEUR PENDANT AU MOINS 2 HEURES.

PRÉCHAUFFER LE BARBECUE À FEU MAXIMUM. CUIRE LES MORCEAUX DE POULET SUR LE GRIL TRÈS CHAUD PENDANT 2 MINUTES, PUIS RÉDUIRE LE FEU AU MINIMUM. REFERMER LE COUVERCLE DU BARBECUE ET POURSUIVRE LA CUISSON PENDANT 20 MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ. EN COURS DE CUISSON, BADIGEONNER DEUX OU TROIS FOIS LES MORCEAUX DE POULET AVEC LA SAUCE BBQ BOUKMAN CARIBÉENNE ORIGINALE À L'AIDE D'UN PINCEAU. SERVIR AVEC UNE SALADE DE PÂTES ET D'AUTRES ACCOMPAGNEMENTS.

ASTUCE

Il vaut mieux choisir une huile aux notes aromatiques prononcées pour concocter cette marinade relevée de sauce piquante.



MOL01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
GOCCIA DI SOLE
500 ML



BK04
SAUCE PIQUANTE
HABANERO ET
AGRUMES BOUKMAN
150 ML



BK10
SAUCE BBQ
CARIBÉENNE
ORIGINALE BOUKMAN
375 ML

Le risotto est une excellente base pour toutes sortes de légumes. Pour cette recette, nous apprêtons notre risotto prêt à cuire au citron Principato di Lucedio avec du chou frisé (qui pourrait très bien être remplacé par des asperges, des petits pois ou des épinards).



- 1 L (4 tasses) de bouillon de légumes
- 60 mL (4 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge
- 1/2 oignon jaune
- 250 g de risotto au citron Principato di Lucedio
- 2 tasses de chou frisé
- 125 mL (1/2 tasse) de vin blanc
- 125 mL (1/2 tasse) de parmesan râpé



RISOTTO AU CITRON ET AU CHOU FRISÉ

**POUR 2 À 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 30 MINUTES**

PORTER LE BOUILLON À ÉBULLITION. ENTRE-TEMPS, FAIRE REVENIR L'OIGNON DANS L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE PENDANT QUELQUES MINUTES. AJOUTER LE RISOTTO AU CITRON, FAIRE REVENIR PENDANT QUELQUES INSTANTS, AJOUTER LE VIN BLANC, PUIS REMUER JUSQU'À ÉVAPORATION COMPLÈTE DU LIQUIDE. AJOUTER DEUX LOUCHES DE BOUILLON BIEN CHAUD ET POURSUIVRE LA CUISSON EN REMUANT. AJOUTER DU BOUILLON DÈS QUE LE LIQUIDE A ÉTÉ COMPLÈTEMENT ABSORBÉ. AVANT D'AJOUTER LES DEUX DERNIÈRES LOUCHES DE BOUILLON, INCORPORER LE CHOU FRISÉ ET REMUER. APRÈS 20 À 23 MINUTES, LE RIZ DEVRAIT ÊTRE CRÉMEUX ET AL DENTE. RETIRER DU FEU, AJOUTER LE PARMESAN RÂPÉ. COUVRIR ET LAISSER REPOSER 2 MINUTES AVANT DE SERVIR.



R30
RISOTTO AU CITRON
PRINCIPATO DI
LUCEDIO
250 G



THON GRILLÉ AUX POIVRONS

/ NOTRE SAUCE AU GINGEMBRE ET WASABI VOUS PERMETTRA DE CONCOCTER DE SAVOUREUSES RECETTES D'INSPIRATION ASIATIQUE. SON GOÛT VIF ET PIQUANT REHAUSSE LA SAVEUR DU THON GRILLÉ ET DES SAUCES POUR VOLAILLE ET BŒUF. NOUS TIRONS UNE GRANDE FIERTÉ DE CE PRODUIT, QUI A OBTENU UN PRIX DANS LA CATÉGORIE OUTSTANDING SAVORY CONDIMENT LORS DE L'INTERNATIONAL FANCY FOOD SHOW.

- 1,5 kg (3 lb) de longe de thon
- 250 mL (3/4 bouteille) de sauce au gingembre et wasabi de Stonewall Kitchen
 - 1 poivron jaune
 - 1 poivron orange
 - 2 poivrons rouges
 - 1 courge jaune
 - 1 courgette
- 60 mL (4 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge Favuzzi
 - 1/2 botte d'asperges
 - Sel et poivre au goût

— ★ —

THON GRILLÉ AUX POIVRONS

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION – 1 H 30

PRÉCHAUFFER LE GRIL DÉCOUPER LA LONGE DE THON EN STEAKS D'AU MOINS 1 PO D'ÉPAISSEUR. VERSER LA SAUCE AU GINGEMBRE ET WASABI SUR LES STEAKS; LAISSER MARINER PENDANT 1 HEURE. COUPER LES POIVRONS EN QUARTIERS ET LES FROTTER AVEC DE L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE FAVUZZI. COUPER LA COURGE JAUNE ET LA COURGETTE EN LONGUES TRANCHES. SI LES TRANCHES DE COURGE JAUNE SONT ASSEZ GROSSES, LES FROTTER AVEC DE L'HUILE D'OLIVE.

SAISIR LES STEAKS DE THON MARINÉS SUR LES DEUX CÔTÉS. ENTRE-TEMPS, FAIRE GRILLER LES POIVRONS, LES TRANCHES DE COURGE ET DE COURGETTE ET LES ASPERGES. RÉDUIRE LE FEU SUR UN CÔTÉ DU GRIL ET LAISSER CUIRE LES STEAKS DE THON LENTEMENT, JUSQU'À LA CUISSON DÉSIRÉE. LE STEAK DE THON PEUT ÊTRE SERVI DÈS QU'IL EST CHAUD À L'INTÉRIEUR.

DISPOSER LES LÉGUMES EN FORME DE DEMI-LUNE DANS CHAQUE ASSIETTE, EN FAISANT ALTERNER LES COULEURS, ET LAISSER UN ESPACE AU CENTRE POUR DÉPOSER LE STEAK DE THON. SUGGESTION : RÉSERVER UN PEU DE MARINADE QUI POURRA ÊTRE RÉCHAUFFÉE ET VERSÉE SUR LES STEAKS AU MOMENT DE SERVIR. GARNIR DE CIBOULETTE FRAÎCHE.



SK519
SAUCE AU GINGEMBRE
ET WASABI STONEWALL
KITCHEN
330 ML



FA11
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FAVUZZI
500 ML



AC13
SEL DE MER AUX
HERBES AROMATIQUES
SEASONELLO
300 G



- 8 oz de faux-filet (environ 2 po d'épaisseur)
- Mélange du boucher Joe Beef
- Sauce à steak Joe Beef



FAUX-FILET GRILLÉ ET SAUCE À STEAK JOE BEEF

POUR 2 PERSONNES
PRÉPARATION - 15 MINUTES

PRÉCHAUFFER LE BARBECUE À FEU MAXIMUM.

SAUPOUDRER GÉNÉREUSEMENT LE STEAK DU MÉLANGE À BOUCHER JOE BEEF (MÉLANGE D'ÉPICES). CUIRE LE STEAK SUR LE GRIL TRÈS CHAUD DE 3 À 4 MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ (TOURNER LA VIANDE UNE SEULE FOIS). LAISSER REPOSER ENVIRON 5 MINUTES AVANT DE SERVIR. ACCOMPAGNER DE LA SAUCE À STEAK JOE BEEF ET D'UNE SALADE DE MANGUE ET D'AVOCAT.



JB01
MÉLANGE DU
BOUCHER JOE BEEF
165 G



NOUVEAU
JB05
SAUCE À STEAK
JOE BEEF
375 ML

VINAIGRETTE EXQUISE



KL1
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
KALIKORI
500 ML

KS102
MIEL À LA FLEUR
D'ORANGER
354 G



Salade

- 1 grosse mangue coupée en cubes de 2 po
- 1 gros avocat coupé en cubes de 2 po
- 1/2 boîte de cœurs de palmier tranchés finement

Vinaigrette

- 30 mL (2 c. à table) de jus de lime fraîchement pressé
- 30 mL (2 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge Kalikori
- 1 petite échalote tranchée finement
- 2,5 mL (1/2 c. à thé) de miel
- Sel et poivre



SALADE DE MANGUE ET D'AVOCAT

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 10 MINUTES

DANS UN BOL, MÉLANGER DÉLICATEMENT LES
INGRÉDIENTS DE LA SALADE ET LA VINAIGRETTE.
SERVIR AUSSITÔT.

*Filets de porc grillés avec vinaigre balsamique,
patates douces rôties et chou frisé*



- 500 g (2 filets) de porc
- 165 mL (1/2 bouteille) de sauce aux oignons Vidalia et figues
 - 1 bouquet de chou frisé, équeuté
- 6 pommes de terre douces, pelées et coupées en quartiers
- 60 mL (1/4 tasse) d'huile d'olive extra-vierge Favuzzi
- 45 mL (3 c. à table) de vinaigre balsamique essentiel Favuzzi
 - 30 mL (2 c. à table) de beurre fondu
 - 5 mL (1 c. à thé) de poudre Joe Beef
 - Sel et poivre au goût

★

FILETS DE PORC GRILLÉS AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE, PATATES DOUCES RÔTIES ET CHOU FRISÉ

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION – 1 H 15

FAIRE CHAUFFER LE GRIL À FEU MOYEN. DANS UN PLAT DE CUISSON, DÉPOSER LES FILETS DE PORC, VERSER LA SAUCE AUX OIGNONS VIDALIA ET FIGUES ET LAISSER REPOSER JUSQU'À CE QUE LE GRIL SOIT PRÊT. SALER ET POIVRER LÉGÈREMENT LES FILETS DE PORC, PUIS LES BADIGEONNER D'UN PEU D'HUILE D'OLIVE AVANT DE LES METTRE SUR LE GRIL. CUIRE DE CHAQUE CÔTÉ PENDANT ENVIRON 7 MINUTES (SELON L'ÉPAISSEUR), EN VEILLANT À LES BADIGEONNER APRÈS LES AVOIR RETOURNÉS.

REMPILIR UN CHAUDRON D'EAU, PORTER À ÉBULLITION ET AJOUTER LES FEUILLES DE CHOU FRISÉ. LES FAIRE CUIRE JUSQU'À CE QU'ELLES DEVIENNENT VERT VIF. LES ÉGOUTTER DANS L'ÉVIER ET LES PASSER SOUS L'EAU FROIDE DU ROBINET POUR ARRÊTER LA CUISSON.

CHAUFFER LE FOUR À 200 °C (400 °F). DANS UN GRAND BOL, MÉLANGER LES POMMES DE TERRE DOUCES, L'HUILE, LE VINAIGRE, LE BEURRE ET LA POUDRE. SALER ET POIVRER. LES DÉPOSER DANS UN PLAT À CUISSON DE 13 PO SUR 9 PO ET LES FAIRE RÔTIR JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT TENDRES ET DE COULEUR BRUN DORÉ (ENVIRON 45 MINUTES). LES REMETTRE DANS LE GRAND BOL ET AJOUTER LES FEUILLES DE CHOU FRISÉ; BIEN MÉLANGER. AJOUTER UN PEU PLUS D'HUILE D'OLIVE ET DE VINAIGRE. RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT, AU BESOIN. SERVIR EN ACCOMPAGNEMENT AVEC LES FILETS DE PORC GRILLÉS.



SK510
SAUCE AUX OIGNONS
VIDALIA ET FIGUES
330 ML



FA11
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
FAVUZZI
500 ML



FA23
VINAIGRE BALSAMIQUE
ESSENTIEL FAVUZZI
250 ML



JB03
POUDRE JOE BEEF
200 G



AC13
SEL DE MER AUX
HERBES AROMATIQUES
SEASONELLO
300 G



Salade

- 1/2 poivron rouge coupé en dés
- 1/4 poivron orange coupé en dés
- 1/4 poivron vert coupé en dés
- 1 mangue coupée en dés
- 3/4 concombre épépiné coupé en dés
- 500 mL de maïs en conserve, égoutté et rincé
- 2 tomates italiennes épépinées et coupées en dés
- 2 oignons verts hachés
- 1 échalote hachée finement
- 1 kg (2 boîtes) de haricots noirs, égouttés et rincés
- 75 mL (1/3 tasse) de feuilles de coriandre fraîche

Vinaigrette

- 45 mL (3. à table) d'huile d'olive Goccia di Sole
- 45 mL (3 c. à table) de jus de lime
- 15 mL (1 c. à table) de vinaigre de cabernet Badia
- 22,5 mL (1 1/2 c. à table) de sauce piquante moyenne Boukman
- Sel et poivre

SALADE MEXICAINE

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION – 1 H 15

DANS UN GRAND BOL, MÉLANGER LE SEL, LE POIVRE, LE JUS DE LIME, LE VINAIGRE ET LA SAUCE BOUKMAN. VERSER L'HUILE D'OLIVE EN UN MINCE FILET TOUT EN FOUETTANT JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE ÉMULSION HOMOGENE. AJOUTER TOUS LES INGRÉDIENTS DE LA SALADE ET BIEN MÉLANGER. RECOUVRIR D'UNE PELLICULE PLASTIQUE ET LAISSER AU RÉFRIGÉRATEUR ENVIRON 30 MINUTES. MÉLANGER DE NOUVEAU AVANT DE SERVIR.



MOL01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
GOCCIA DI SOLE
500 ML



BA5
VINAIGRE DE
CABERNET BADIA
250 ML



BK02
SAUCE PIQUANTE
MOYENNE BOUKMAN
150 ML

EXPO 2015

DE MILAN

MILANO 2015
1 MAY • 31 OCTOBER



EXPO



DEPUIS LE 1^{ER} MAI, MILAN ACCUEILLE L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 2015. LA VILLE OFFRE UNE VITRINE EXCEPTIONNELLE POUR FAIRE CONNAÎTRE LES DÉCOUVERTES ET LES IDÉES NOVATRICES AVANCÉES POUR RÉPONDRE AU THÈME PROPOSÉ CETTE ANNÉE : « NOURRIR LA PLANÈTE, ÉNERGIE POUR LA VIE ». PENDANT SIX MOIS, LA RICHE CULTURE MILANAISE ET LA GASTRONOMIE ITALIENNE SERONT AU CŒUR DE CET ÉVÉNEMENT AUQUEL PARTICIPENT 145 PAYS. ON ATTEND PLUS DE 20 MILLIONS DE VISITEURS SUR UN SITE D'UNE SUPERFICIE DE PLUS DE 110 HECTARES AYANT NÉCESSITÉ DES INVESTISSEMENTS DE PRÈS DE 12 MILLIARDS D'EUROS.

145 PAYS

20 MILLIONS DE VISITEURS

À L'INTÉRIEUR DE LEURS PAVILLONS RESPECTIFS, LES DIFFÉRENTS PAYS PROPOSENT DES ACTIVITÉS ET DES ANIMATIONS OÙ L'ARCHITECTURE, LE DESIGN, LES SAVEURS, LA NATURE ET LA SCIENCE S'UNISSENT POUR CRÉER UNE EXPÉRIENCE À COUPER LE SOUFFLE. L'EXPO 2015 DONNE À L'ITALIE L'OCCASION DE CÉLÉBRER SA CULTURE ET SES TRADITIONS EN PLUS DE LAISSER UN HÉRITAGE À SES CITOYENS ET AUX VISITEURS.

LES EXPOSITIONS UNIVERSELLES ONT LIEU ENVIRON TOUS LES CINQ ANS, ET CE, DEPUIS LA PREMIÈRE ÉDITION DE LONDRES, EN 1851. MONTRÉAL A AUSSI EU DROIT À SON EXPOSITION UNIVERSELLE AVEC L'EXPO 67, ET LA VILLE PROFITE ENCORE AUJOURD'HUI DE L'HÉRITAGE SOCIAL, ARCHITECTURAL ET CULTUREL LÉGUÉ PAR L'ÉVÉNEMENT. ET N'OUBLIONS PAS L'EXPO DE PARIS EN 1889, POUR LAQUELLE A ÉTÉ CONSTRUITE LA LÉGENDAIRE TOUR EIFFEL.



:: NOURRIR LA PLANÈTE ::

SELON LES ESTIMATIONS, PLUS DE 870 MILLIONS DE PERSONNES SONT SOUS-ALIMENTÉES SUR LA PLANÈTE, TANDIS QUE D'AUTRES MEURENT EN RAISON D'UNE MAUVAISE ALIMENTATION OU D'UNE CONSOMMATION EXCESSIVE DE NOURRITURE. DE PLUS, CHAQUE ANNÉE, 1,3 MILLIARD DE TONNES D'ALIMENTS SONT GASPILLÉS.

L'expo 2015 de Milan a pour objectif d'attirer l'attention sur les problèmes de nutrition et d'approvisionnement en nourriture dans le monde, de susciter les discussions et de favoriser la recherche de pistes de solution.

CET ÉVÈNEMENT EST AUSSI UNE OCCASION DE PARTAGE ET DE CÉLÉBRATION. D'AILLEURS, LE CIRQUE DU SOLEIL Y PRÉSENTERA UN SPECTACLE EXCLUSIF INTITULÉ « ALLAVITA! ».

SI VOUS ÊTES PASSIONNÉ DE NOURRITURE, DE CULTURE ET D'ITALIE (QUI NE L'EST PAS!), VOUS DEVEZ ABSOLUMENT VOUS RENDRE DANS LA RÉGION CET ÉTÉ. L'EXPO 2015 DE MILAN DURÉ SIX MOIS ET SE TERMINE LE 31 OCTOBRE PROCHAIN. **F**





*Pizzas sur pain naan aux tomates
cerises et au coppa*

SUPER PIZZA

/ UNE PIZZA SUR PAIN NAAN, GARNIE DE DÉLICIEUSES TOMATES CERISES ITALIENNES FAVUZZI ET ARROSÉE D'UN FILET (OU PLUS!) DE NOTRE HUILE D'OLIVE ITALIENNE ETICHETTA VERDE, AUX NOTES AROMATIQUES PRONONCÉES. REMPLACEZ LE TRADITIONNEL PROSCIUTTO PAR DU COPPA, UNE CHARCUTERIE ORIGINALE DE CORSE VENDUE EN SAUCISSONS OU EN TRANCHES. IL NE VOUS RESTERA PLUS QU'À LA FAIRE CUIRE SUR LE GRIL !

- 4 pains naan
- Huile d'olive extra-vierge *Etichetta Verde*
- 15 mL (1 c. à table) d'origan séché
- 125 g de coppa (ou de prosciutto)
- 796 mL (2 boîtes) de tomates cerises italiennes Favuzzi
- 250 g de mozzarella
- Une poignée de feuilles de basilic ciselées
- Sel et poivre



PIZZAS SUR PAIN NAAN AUX TOMATES CERISES ET AU COPPA

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION – 20 MINUTES

ARROSER LES PAINS NAAN D'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE ET LES SAUPOUDRER D'ORIGAN. AJOUTER LA CHARCUTERIE. AVEC LES MAINS, ÉCRASER LES TOMATES CERISES AU-DESSUS D'UN BOL POUR EN EXPRIMER LE JUS, PUIS LES AJOUTER AUX PIZZAS. FAIRE CUIRE LES PAINS SUR LE GRIL À FEU MOYEN PENDANT ENVIRON 10 MINUTES, PUIS AJOUTER LA MOZZARINA DÉCHICQUETÉE GROSSIÈREMENT À LA MAIN. ATTENDRE QUE LE FROMAGE FONDE, RETIRER DU FEU, AJOUTER LES FEUILLES DE BASILIC ET ARROSER DE NOUVEAU D'HUILE D'OLIVE AVANT DE SERVIR.



MOL07
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
ETICHETTA VERDE
750 ML



FA02
TOMATES CERISES
ITALIENNES FAVUZZI
398 ML



AC13
SEL DE MER AUX
HERBES AROMATIQUES
SEASONELLO
300 G



- 1 bulbe de fenouil tranché mince à la mandoline
- 90 mL (6 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge Planeta
 - Jus et zeste d'une orange
 - Suprêmes de 2 oranges
 - Jus et zeste de 1 ou 2 citrons, au goût
- Une douzaine d'olives italiennes Leccino Favuzzi
 - 2 oignons verts émincés
 - 2 poignées de feuilles de bébés épinards
 - Quelques feuilles de persil italien ciselées
 - 8 feuilles de basilic coupées en chiffonnade
 - Sel de fenouil et poivre du moulin au goût

— ★ —

SALADE DE FENOUIL À L'ORANGE

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION - 15 MINUTES

DANS UN GRAND BOL, MÉLANGER TOUS LES
INGRÉDIENTS ET SERVIR.



P01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
PLANETA
500 ML



CR18
OLIVES NOIRES
LECCINO FAVUZZI
280 G



FA37
FENOUIL & SEL
FAVUZZI
100 G



CAPONATA

La caponata est un mets à base d'aubergines, d'oignons, de tomates, de céleri et de câpres. Il se déguste chaud ou froid et accompagne très bien le poisson.



- 1 aubergine coupée en tranches minces
- 90 mL (6 c. à table) d'huile d'olive extra-vierge Planeta
- 60 mL (4 c. à table) de condiment blanc biologique Favuzzi
 - 2 oignons coupés en lanières
 - 3 gousses d'ail hachées
 - 30 mL (2 c. à table) de thym frais
- 398 mL (1/2 boîte) de tomates italiennes Favuzzi
 - 1 branche de céleri coupée de biais
 - 45 mL (3 c. à table) de câpres
 - 45 mL (3 c. à table) de crème sûre
- 45 mL (3 c. à table) de pistaches concassées
- 1 bonne poignée de feuilles de roquette
- Sel et poivre du moulin

★

CAPONATA SICILIENNE



POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION - 45 MINUTES

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °C (350 °F).

VERSER UN PEU D'HUILE D'OLIVE PLANETA DANS UNE POÊLE ET FAIRE COLORER LES OIGNONS À FEU DOUX. AJOUTER L'AIL ET LE THYM FRAIS. FAIRE REVENIR À FEU MOYEN PENDANT 2 MINUTES (NE PAS FAIRE NOIRCIR L'AIL). INCORPORER LES TOMATES ET LAISSER MIJOTER DOUCEMENT PENDANT ENVIRON 15 MINUTES OU JUSQU'À CE QUE LE LIQUIDE SE SOIT ÉVAPORÉ. ASSAISONNER ET RÉSERVER.

FAIRE GRILLER LES TRANCHES D'AUBERGINE À SEC SUR LE GRIL. LES DÉPOSER SUR UNE PLAQUE À CUISSON ET LES ARROSER D'UN FILET D'HUILE D'OLIVE. TERMINER LA CUISSON AU FOUR (10 MINUTES), PUIS LES COUPER EN LANIÈRES.

DANS UN GRAND BOL, MÉLANGER LA PRÉPARATION OIGNONS-TOMATES, LES LANIÈRES D'AUBERGINE, LES MORCEAUX DE CÉLERI, LES CÂPRES ET LE VINAIGRE. INCORPORER DÉLICATEMENT LES FEUILLES DE ROQUETTE ET ASSAISONNER. VERSER LA PRÉPARATION DANS UNE ASSIETTE ET DÉPOSER SUR LE DESSUS UNE CUILLÈRE À TABLE DE CRÈME SÛRE. PARSEMER DE PISTACHES CONCASSÉES ET ARROSER D'UN FILET (OU PLUS!) D'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE PLANETA. SERVIR EN ACCOMPAGNEMENT AVEC DU POISSON. POUR LA PHOTO, NOUS AVONS FAIT SAISIR UN STEAK DE THON DE QUALITÉ PENDANT 2 OU 3 MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ À FEU MOYEN. NOUS L'AVONS ENSUITE COUPÉ EN CUBES QUE NOUS AVONS RÉPARTIS DANS DES ASSIETTES AVANT DE SERVIR.



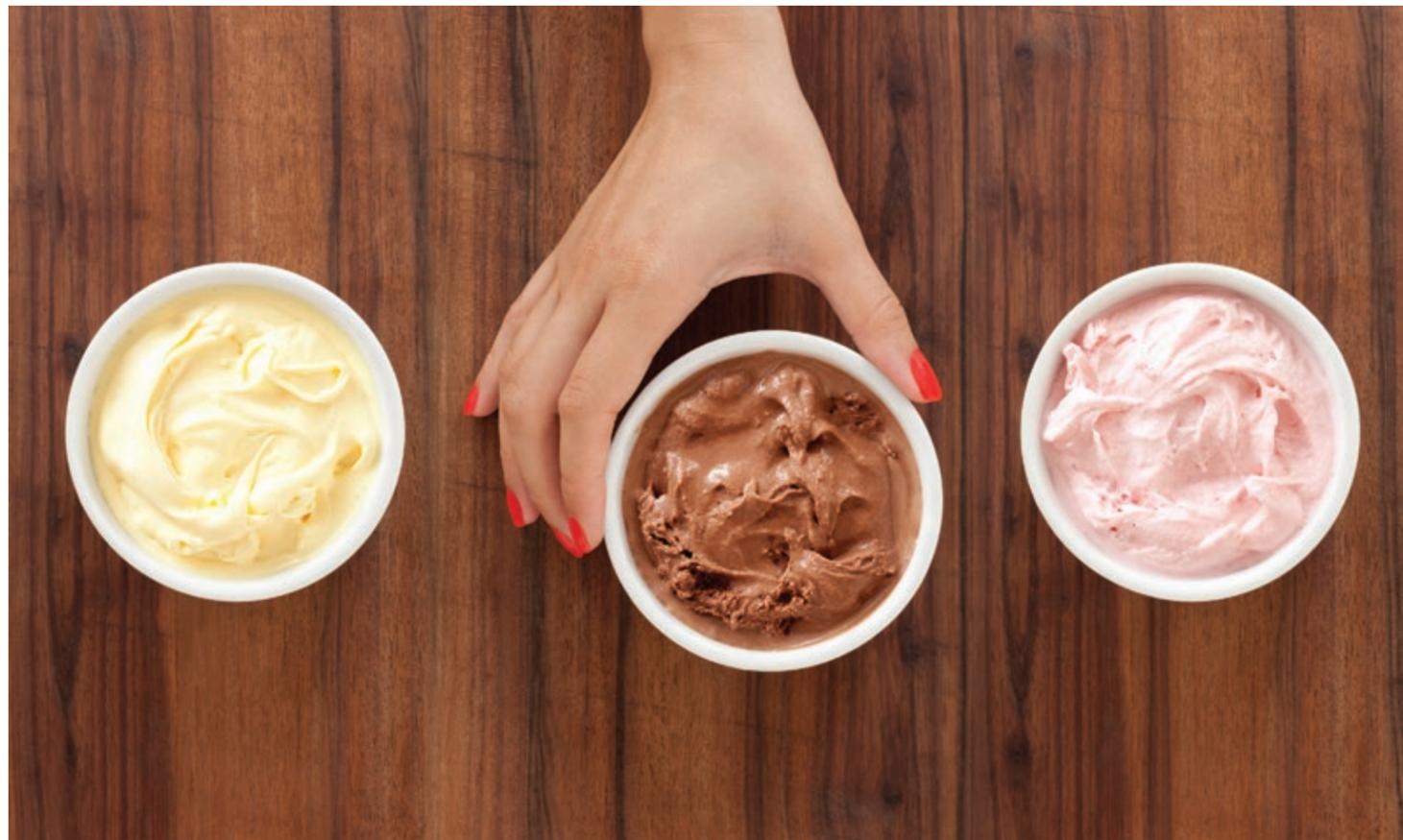
P01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
PLANETA
500 ML



FA01
TOMATES PELÉES
ITALIENNES FAVUZZI
796 ML



FA22
CONDIMENT BLANC
BIOLOGIQUE FAVUZZI
250 ML



L'arôme des pistaches et des agrumes combiné à la finalité piquante de l'huile Planeta pour rehausser la saveur d'un gelato à la vanille? Renversant? Non, absolument délicieux!



- Un gelato à la vanille de qualité
- Des pistaches concassées
- Une pincée de pollen de fenouil Favuzzi
- Huile d'olive extra-vierge Planeta

GELATO À L'HUILE D'OLIVE, AU POLLEN DE FENOUIL ET AUX PISTACHES

PRÉPARATION – 5 MINUTES

SERVIR LE GELATO DANS DES BOLS. ARROSER D'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE PLANETA, AJOUTER UNE PINCÉE DE POLLEN DE FENOUIL ET UNE PETITE POIGNÉE DE PISTACHES CONCASSÉES.

AU DÉBUT, VOUS IREZ SÛREMENT MOLLO AVEC L'HUILE D'OLIVE; PARIONS QUE VOUS EN AUGMENTEREZ LA QUANTITÉ LORSQUE VOUS AUREZ GOÛTÉ AU RÉSULTAT!



P01
HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE
PLANETA
500 ML

FA18
POLLEN DE FENOUIL
FAVUZZI
15 G

/ FAIT À PARTIR D'EAU DE SOURCE,
NOTRE SODA D'UNE PURETÉ ET D'UNE
DOUCEUR EXCEPTIONNELLES ACCOMPAGNE
À MERVEILLE LES MEILLEURS WHISKIES.

FT1137
SODA
FEVER-TREE
200 ML



- Soda Fever-Tree
- Votre whisky préféré
- 4 gros glaçons (ou plus)
(faits de préférence avec de l'eau de source)

— ★ —

WHISKY ET SODA À BASE D'EAU DE SOURCE

VERSER LE WHISKY DANS UN VERRE REMPLI
DE GLAÇONS ET AJOUTER DU SODA
FEVER-TREE, AU GOÛT.

ANTI PASTI

DR003
CROUSTILLES
AU ZA'ATAR
DORIAN
175 G

CR15
OLIVES
AU CITRON
FAVUZZI
280 G

FA10
CÂPRES
AU PROSECCO
FAVUZZI
180 G



BRB004
CORNICHONS HOP
BROOKLYN BRINE
455 G

FI196
CONFITURE
DE FIGES
DALMATIA
240 G

PU301
CRAQUELINS
ROMARIN ET
CANNEBERGES
PURE
170 G

FA12
PANFORTE
FAVUZZI
375 G

★

FAVUZZI

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS