

BAGNA CAUDA

& SOCCA CHIPS®
By Luc Salsedo

INGRÉDIENTS

- 🍷 1 paquet de Socca Chips®
- 🍷 Radis
- 🍷 1 concombre
- 🍷 Tomates cerises
- 🍷 1 chou fleur
- 🍷 2 carottes
- 🍷 1 poivron
- 🍷 Filets d'anchois
- 🍷 Ail
- 🍷 Huile d'olive
- 🍷 Poivre

RECETTE

01. Découpez les carottes, poivrons, et le concombre en bâtonnets.
02. Réalisez les sommités de choux et coupez les tomates cerises en deux.
03. Pour les radis, taillez les en fleur et laissez les tremper dans l'eau glacée 10 min pour les rendre plus croquants !
04. Pour l'anchoïade, hachez l'ail après avoir enlevé le germe et la peau.
05. Dans une casserole faites revenir l'ail dans l'huile d'olive à feu moyen et ajoutez les filets d'anchois. Une fois qu'ils sont bien fondus dans la préparation retirez la casserole du feu et ajoutez un peu de poivre et d'huile d'olive. N'ajoutez surtout pas de sel.
06. Servir les légumes sur une belle planche, déposez la sauce chaude dans un petit bol au milieu et régaliez vous !

LA SUGGESTION DU CHEF

Selon les saisons, vous pouvez varier les légumes. Courgette, artichaud, céleri... et bien d'autres encore !

