

MILLEFEUILLE

SOCCA CHIPS®
By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Socca Chips® 120g
- 1 mozzarella
- 1 tomate
- 3 tranches de jambon cru
- De la roquette
- 1 gousse d'ail
- Quelques feuilles de basilic frais
- De l'huile d'olive
- Du parmesan
- Du sel

RECETTE

01. Pour le pesto maison, hachez l'ail et le basilic au couteau.
02. Dans un petit bol ou un mortier, versez l'huile d'olive, le mélange ail et basilic, un peu de sel et mélangez bien.
03. Mettre de côté les plus beaux pétales de chips et coupez la tomate ainsi que la mozza en rondelles.
04. Montez le mille feuille en alternant une chips, une tranche de mozza, une rondelle de tomate et quelques morceaux de jambon cru en chiffonnade.
05. Autour du mille-feuille, répartissez la roquette tel un chef étoilé et saupoudrez l'assiette avec un peu de parmesan !
Pour finir, faire couler le pesto sur le mille-feuille.

LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez aussi remplacer le jambon cru par de la coppa ou de la pancetta, la mozzarella par un fromage de chèvre et la tomate par un poivron grillé à l'huile d'olive.

