

LA COCA REVISITÉE

SOCCAPÉRO®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 bouteille de SoccApero®
- Une petite portion de ratatouille (maison de préférence)
- Un oeuf
- Du parmesan
- Du sel et du poivre

RECETTE

Préparez votre galette SoccApero® et réservez.

01. Faites cuire un œuf à la poêle. Lorsque le blanc commence à cuire, rabattez le sur le jaune.
02. Au centre de la galette, déposez un peu de ratatouille déjà préparée.
03. Ajoutez l'œuf sur le dessus et terminez par quelques copeaux de parmesan.
04. Salez, poivrez et dégustez dans la foulée !

LA SUGGESTION DU CHEF

Laissez libre cours à votre imagination ...

