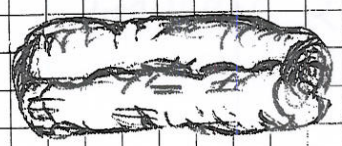


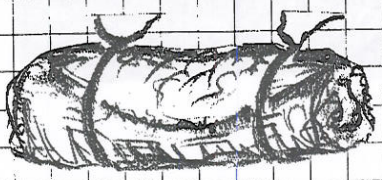
SPINARD ET RICOTTA :



OK

ÉBOUILLER LES SPINARDS DANS L'EAU SAUPE
CHOISIR LES PLUS BELLES FEUILLES ET LES CONSERVER
COURIR AU COUTEAU LE RESTE DES FEUILLES MÉLANGER
AVEC LA RICOTTA SEL POIVRE HUILE D'OLIVE NOCE MOUTARDE
AIL.

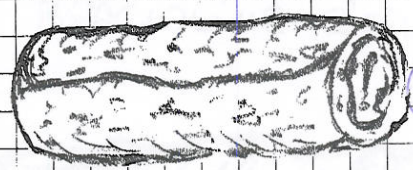
TAPENADE D'AMBERCINE
A LA TRUFFE



OK

COUPER L'AMBERCINE EN RONDELES ET LES CIRILLER
CONSERVER LES PLUS GRANDES.
PRENDRE LE RESTE DES RONDELES FINES MÉLANGER AVEC
LA TRUFFE HACHEE, HUILE DE TRUFFE UN ZEST SEL AIL
ET ANCIAN. ATTACHER AVEC LA CIBOULETTE.

BRACCIOLE SICILIANE



OK

COUPER LE VEAU EN RONDELES FINES (CONGEELE) ET HUILER
AVANT DE FARCIR
FARCE: PANURE FRAICHE, PERSIL ACHÉ, PERLE DE FROMAGE PARMESAN
AIL SEL POIVRE
GRUIER LA BRACCIOLE SANS HUILE ET FARCIR EN
FERDAULT

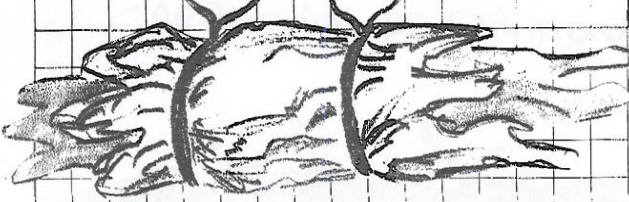
VITELLO TONNATO



OK

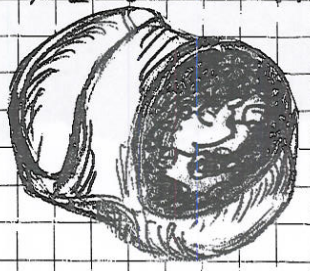
BIEN DORER LE CÔTEAU ET METTRE AU FRIZO
COUPER A LA MACHINE DES TRANCHES FINES
FARCE: TONNO, ANCHOI, CIPOLLA ROSA, CAPRES, HUILE D'OLIVE
POIVRE SEL, VINAIGRE DE VIN, ATTACHER AVEC LA CIBOULETTE

SALADE DE SALMON



COUPER LA SALADE EN LANCES FINES COUPER LE SALMON
PETITES LANCES METTRE SEL POIVRE D'IGNON POIVRE
ANETH CITRON, ROULER LE TOUT ET ATTACHER AVEC
LA CIBOULETTE

LUMACONI GIGANTI
AL NERO DI SEPPIA



CUIRE LES PATES A DENTE ET REPOSER
FARCE: SAUCE TOMATES SANS PEELURE D'IGNON
AIL CAPRES CAROTES, PETITS PÂTES SEL,
NERO DI SEPPIA, ET SECHES ÉBOUILLER
ET MIS SANS HUILE.

DECORATION: ALUMINIUM CHIFFONÉ PERSIL RADIS
CANECES DE CAROTES, ANETH, MENTHE
PLATEAU EN BOIS 20x10