Bonjour,

La Chef Morgane Rivet, aux manettes des cuisines des restaurants Cala, dévoile **2 recettes raffinées, faciles à faire à la maison et ultra-savoureuses pour la saison estivale.**

Salade de pâtes : Analfi

Description : Émincé de laitue romaine, vinaigrette au choix, émincé de poulet Halal mariné aux herbes ou émincé de poulet végétal, œuf poché plein air au cœur coulant, dés de comté AOP, tomates Datterino, ciboulette fraîche, oignons frits croustillants.

Le Tips de la Chef pour les hauts de cuisse de poulet marinés aux herbes :

- Désosser les hauts de cuisse poulet
- Couper en morceaux
- Réaliser une marinade aux herbes
- Mélanger la marinade et le poulet
- Faire des ballotine avec du film alimentaire
- Cuire en ballotine à la vapeur ou dans de l'eau bouillante pour que toutes les saveurs de la marinade parfume le poulet

Le plat de pâtes : Luna

Description : Sauce tomate basilic, burrata crémeuse DOP, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, rapé de Grana Padano DOP, ciboulette fraîche, huile d'olive vierge extra, poivre noir

Le Tips de la Chef pour une sauce tomate maison ultra délicieuse :

- Prendre les tomates cerises qu'il reste dans le frigo
- Les faire revenir dans un poêle avec des oignons, de l'ail et de l'huile d'olive
- Ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomates
    - Vous pouvez ajoutez un peu de piment si vous aimez
- Ajouter différents aromates tels que des herbes de Provence, du basilic et de l'origan
- Ajouter un peu de bouillon de légumes puis laisser réduire
- Vous obtiendrez une sauces tomates généreuses et pleine de saveurs
- Servir cette sauce sur des pâtes avec un peu de Parmigiano Reggiano

A dispo si vous souhaitez recevoir les visuels de ces recettes pour de futures sélections.

La Chef se tient également à votre disposition si vous souhaitez proposer des sujets comme par exemple :

- "La Chef Morgane Rivet, vous dévoile ses tips pour réussir à coup sûr vos salades de pâtes cet été !"
- "La Chef Morgane Rivet, dévoile ses secrets pour une sauce tomate maison qui séduira vos invités !"