

UNIQUE !

L'huile d'olive vierge extra Fernando Pensato est unique.

Unique par la variété d'olives qui la compose, la peranzana, fruit originaire de Provence et cultivé aujourd'hui dans les Pouilles, dans le Sud de l'Italie. **Unique** par sa fabrication et son broyage à l'ancienne à l'aide de meules de granit rose. **Unique** par ses remarquables qualités organoleptiques. **Unique** par l'originalité de ses étiquettes Belle Époque. **Unique** par sa présence sur les plus belles tables des hôtels des groupes The Leading Hotels of the World® et Relais & Châteaux® et de nombreux restaurants étoilés Michelin®, comme celle du Grill de l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo où le chef de cuisine Sylvain Étievant, séduit par les propriétés gustatives de ce nectar doré, élabore de délectables recettes.

GÉRARD BERNAR « E-MAIL GOURM@ND HEBDO »



Sylvain Étievant et Fernando Pensato



L'huile d'olive vierge extra citron

Fernando Pensato® apporte un mariage subtil,
sans altérer le goût du produit de base



Sylvain Étievant



*Gros tortellini crevettes et encre de seiche, fenouil
à l'huile d'olive vierge extra citron Fernando Pensato®*

Recette de Sylvain Étievant, chef de cuisine du Grill de l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo

LE MARCHÉ. 3 tortellini à l'encre de seiche par personne • 3 crevettes • 1 fenouil • 1 carotte • 2 oignons grelots • 1 échalote • 1 branche de céleri • 1 citron • 1 orange • 1 bouillon cube • persil plat • sel • poivre • 1 noix de beurre • huile d'olive vierge extra Fernando Pensato • huile d'olive vierge extra citron Fernando Pensato

PRÉPARATION. Éplucher les oignons, l'échalote et le céleri, puis les tailler en gros morceaux.

Décortiquer les crevettes et les réserver au froid.

Émincer le fenouil.

Faire bouillir deux casseroles d'eau, une avec du sel, l'autre avec un cube de bouillon.

Faire revenir les fenouils à l'huile d'olive sans coloration, mouiller avec deux louches de bouillon. Ajouter dans cette casserole de bouillon la garniture aromatique, laisser chauffer quelques minutes à feu très doux.

Cuire les tortellini.

Pocher les crevettes.

Réchauffer le fenouil émincé au micro-ondes.

Faire réduire une louche de bouillon avec une noix de beurre et une cuillère à soupe d'huile vierge extra citron. Rouler les tortellini cuits dedans.

Retirer les crevettes, les ajouter aux tortellini, parsemer de persil plat ciselé.

PRÉSENTATION. Disposer le fenouil émincé au fond de l'assiette. Dresser harmonieusement les tortellini et les crevettes dessus, arroser avec la cuisson persillée.



Pensato & Cie

Tél. + 377 97 77 34 34 - Fax: +377 92 16 76 21
www.pensato.com