



STÉPHANE CHICHERI

Stéphane CHICHERI, Chef Exécutif de Sodexo Live!, se définit lui-même comme « le plus pâtissier des cuisiniers ».

Stéphane vient de l'univers des traiteurs. Il a notamment dirigé l'école Lenôtre pendant plusieurs années, avant de prendre la tête du pôle culinaire de Sodexo Live! en 2022.

SALADE DE PAIN COMME À L'ALMADO



”

Cette recette est d'abord un plat « anti-gaspi », car elle permet de donner une deuxième vie à une salade de tomates et à du pain de la veille.

Avec le temps, c'est devenu une signature, qui marie des saveurs authentiques à base de tomates, de pain de campagne, d'oignon, d'ail et de basilic.

Cette création d'été peut être dégustée seule, agrémentée d'un accompagnement, à température ambiante ou même chaude.

SALADE DE PAIN COMME À L'ALMADO

POUR 4 PERSONNES



LA SALADE

- 40 g de pain de campagne
- 50 g de tomates, sans pédoncules
- 1 joli oignon nouveau extra-frais
- 1 gousse d'ail rose
- 2 feuilles de basilic frais
- 1 trait de vinaigre de vin rouge
- 20 ml d'huile d'olive vierge extra
- Sel
- Poivre du moulin

1. Décrouter et tailler le pain de la veille en cube de 1 cm sur 1 cm, réserver.
2. Tailler grossièrement les tomates, en intégralité, conserver la peau et les pépins.
3. Éplucher et couper grossièrement l'ail et l'oignon.
4. Mettre dans le robot, avec le reste des ingrédients hors pain.
5. Mixer, vérifier l'assaisonnement, et recouvrir les cubes de pains, mélanger légèrement et réserver au frais un à plusieurs jours.



LE PESTO

- 10 g de pignons de pin
- 1 gousse d'ail rose
- 1 bouquet de basilic frais
- 1 poignée de petites roquettes
- Jus de citron
- 20 ml d'huile d'olive vierge
- 10 ml de bouillon végétal
- Sel
- Piment d'Espelette

Mixer l'ensemble des ingrédients dans un bol, vérifier l'assaisonnement et réserver.



LA GARNITURE

- 2 filets de rouget de roche
- 2 petites gambas
- Sel
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive à cuire



LA FINITION

- 4 pièces de feuilles d'huître
 - 2 pièces de petites tomates cerises
 - 4 copeaux de parmesan
 - Vinaigre de balsamique réduit
1. Dresser la salade de pain dans un contenant adapté : individuel ou multi portion.
 2. Cuire à feu vif, mais attention à ne pas trop cuire les rougets et les gambas, conserver translucide, et laisser reposer quelques minutes.
 3. Rôtir les tomates cerises.
 4. Dresser les poissons et crustacés tièdes, sur la salade de pain fraîche, finir avec le pesto, feuille d'huître, copeaux de parmesan, tomates cerises et trait de balsamique.