



PANETTONE
GASTRONOMIQUE
ARBI

INGREDIENTI

PREMIÈRE COUCHE: COCKTAIL DE CREVETTES

1 paquet de queues de crevettes Arbi
laitue iceberg
150 g de ketchup
200 g de mayonnaise
5/6 gouttes de Tabasco
de l'huile d'olive extra-vierge, du sel

DEUXIÈME COUCHE : POULPE ET POMMES DE TERRE AVEC SAUCE VERTE

1 paquet de poulpe éviscéré Arbi, 500 g
2 pommes de terre de taille moyenne
1/2 œuf dur
-40 g pain rassis
75 g d'huile d'olive extra-vierge
1 cuillère de câpres au vinaigre
2 filets d'anchois à l'huile
-70 g Persil
20 g de vinaigre blanc
du sel, du poivre

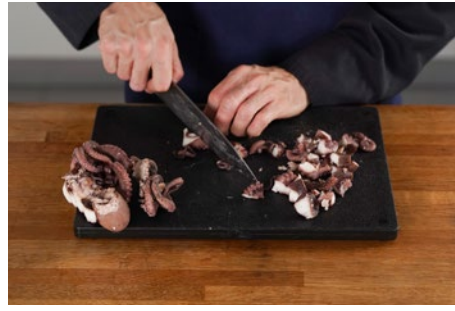
TROISIÈME COUCHE: SALADE DE CALAMARS AVEC SAUCE CÉSAR

1 paquet de calmars nettoyés Arbi 400 g
radicchio rond
laitue iceberg
1 grosse carotte
200 g de yaourt grec
4 filets d'anchois à l'huile
4 cuillères d'huile d'olive extra-vierge
60 g de parmesan râpé
du sel
du poivre



1

Décongelez et décortiquez les queues de crevettes et les blanchir dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes. Nettoyez la salade et coupez-la en lamelles, mettez-la dans un bol et ajoutez le ketchup, la mayonnaise, le Tabasco, le sel et mélangez tout. Coupez les crevettes en morceaux et ajoutez-les aux ingrédients. Au moment de faire les couches, terminez par un filet d'huile d'olive extra-vierge et une pincée de poivre.



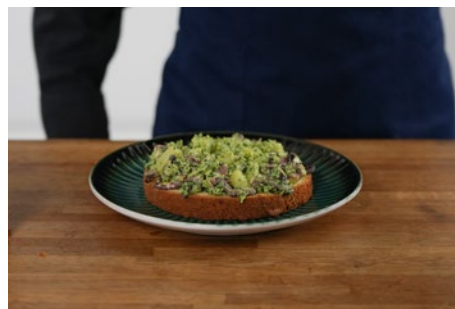
2

Décongelez le poulpe et faites-le cuire dans une casserole pendant 50 minutes, puis, laissez-le reposer dans l'eau de cuisson pendant 10 minutes. Pelez et faites bouillir les pommes de terre, environ 25 minutes. Coupez les pommes de terre et le poulpe en morceaux irréguliers et préparez la sauce verte : faites tremper la chapelure dans l'eau et le vinaigre et laissez-la reposer quelques minutes. Pendant ce temps mixez le persil, les anchois, l'œuf dur, l'huile d'olive, les câpres, le sel et le poivre jusqu'à ce que le tout soit homogénéisé, puis ajoutez le pain et mixez à nouveau jusqu'à obtenir une sauce légèrement grumeleuse. Ajoutez la sauce au poulpe et aux pommes de terre.



3

Décongelez les calmars en suivant les instructions sur le paquet et blanchissez-les dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes, puis laissez-les refroidir. Nettoyez le radicchio, la carotte et la laitue Iceberg et coupez le tout en lanières, coupez le calamar en anneaux et mélangez tous les ingrédients dans un bol. Préparez maintenant la sauce César : dans un mixeur, ajoutez le yogourt, le parmesan, le sel, le poivre, l'huile d'olive et les anchois, mixez et laissez reposer quelques minutes. Lorsque vous ferez la couche avec la salade et les calmars, étendez cette sauce sur la tranche de panettone.



4

Maintenant assemblez votre panettone : d'abord coupez 6 couches horizontales, si possible de la même mesure, puis alternez les 3 saveurs, en répétant chaque type 2 fois. Coupez le panettone verticalement en 6 parties pour obtenir des triangles pratiques de chaque saveur.

