

SUSHIS D'AUTOMNE

SOCCAPÉRO®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 bouteille de SoccApéro®
- Un morceau de courge
- Des châtaignes
- Un camembert à rôtir
- Du miel du maquis / de fleurs
- Du parmesan
- Du sel et du poivre

RECETTE

1 galette de socca = environ 7 sushis

01. Préchauffez votre four et cuire votre camembert à 200° pendant environ 10-15 min.
02. Quand le camembert est chaud, sortez-le et retirer la croûte.
03. Coupez votre morceau de courge en dés et faites le cuire dans l'eau bouillante. Quand il est cuit, écrasez le à la fourchette, salez et poivrez.
04. Concassez quelques châtaignes et réservez.
05. Préparez votre galette de socca avec la bouteille de SoccApéro®. Sur la moitié de la galette, étalez une belle bande de courge, le camembert fondu, ajoutez les morceaux de châtaigne et finissez avec un peu de miel.
06. Roulez délicatement la galette en partant du côté garni et en serrant bien, façon sushis.
07. Découpez les bords moins esthétiques, mangez-les discrètement et coupez le reste du rouleau en 5 parts égales.
08. Présentez sur une assiette avec un peu de roquette et quelques copeaux de parmesan. Un délice !

