



3 RECETTES INOUBLIABLES
POUR 3 VARIETES D'ESPRESSO INIMITABLES







Né de l'expertise conjugée des marques Lavazza et Saeco, le système 100% italien LAVAZZA A MODO MIO, (signifiant « à ma façon »), décline, tasse après tasse, le meilleur de l'espresso. Associant différentes machines à une gamme de variétés placée sous le signe de l'excellence, LAVAZZA A MODO MIO offre aux amateurs d'espresso un résultat irréprochable qui répond à toutes leurs exigences. Goût pur et intense, crème dense et onctueuse, arômes riches et subtils... autant de promesses que LAVAZZA A MODO MIO honore avec succès. A l'occasion du lancement de trois nouvelles capsules venant compléter la gamme existante, Lavazza présente aujourd'hui trois recettes portant la culture de l'espresso jusque dans l'assiette...





Alba Pezone

C'est sous la direction de la célèbre chef italienne Alba Pezone que l'arrivée des trois nouvelles variétés LAVAZZA A MODO MIO est célébrée. Fondatrice de l'école de cuisine italienne « Parole in Cucina » à Paris, elle est également l'auteur de plusieurs ouvrages faisant référence.

Passionnée par les arts culinaires depuis toujours, Alba Pezone a laissé libre cours à sa créativité pour créer des recettes originales destinées à mettre en valeur toute la puissance ainsi que la large palette de nuances des nouvelles variétés Intensamente, Divinamente et Magicamente.





LAVAZZA A MODO MIO *Intensamente*

Composé à 50% d'arabica et à 50% de robusta, LAVAZZA A MODO MIO Intensamente accompagne parfaitement les plats du petit déjeuner, comme les œufs brouillés ou la charcuterie. Doté d'un caractère typiquement italien, fort, intense, chocolaté et légèrement épicé, il se marie harmonieusement avec les goûts salés.



LAVAZZA A MODO MIO *Divinamente*

La complexité et l'onctuosité de la ganache enrichie d'huile d'olive souligne remarquablement la force fine et chocolatée de LAVAZZA A MODO MIO Divinamente. Toute la puissance de cet assemblage, composé à 80% d'arabica et à 20% de robusta, est révélée par la richesse gustative de cette pâtisserie originale.



LAVAZZA A MODO MIO *Magicamente*

LAVAZZA A MODO MIO Magicamente, une variété 100% arabica caractérisée par ses senteurs florales et fruitées rappelant les agrumes, entre en syntonie parfaite avec les notes données par les zestes d'orange et la vanille.

SOMMAIRE

- P 6 **BRUSCHETTE & PIZZETTE** *Bruschetta & pizzetta, pas comme les autres !*
à déguster avec LAVAZZA A MODO MIO *Intensamente*
- P 9 **TORTINA AL CIOCCOLATO AVORIO... ALL'OLIO D'OLIVA !**
Tartelette au chocolat Ivoire... à l'huile d'olive !
à déguster avec LAVAZZA A MODO MIO *Divinamente*
- P 10 **NON È UN TIRAMISÙ !** *Ce n'est pas un tiramisù !*
à déguster avec LAVAZZA A MODO MIO *Magicamente*



Une recette à déguster avec
LAVAZZA A MODO MIO Intensamente

BRUSCHETTE & PIZZETTE

Bruschetta & pizzetta, pas comme les autres !

Pour 12 personnes | Préparation : 15 minutes | Cuisson : 20 minutes
Prévoir 12 fonds de pâte brisée pur beurre

Tartelettes à la brouillade d'œufs et à la truffe noire

Ingrédients

- 3 œufs biologiques
- une belle truffe noire fraîche (ou en conserve)
- 15 g de beurre de baratte
- 3 c. à soupe d'huile d'olive à la truffe noire
- 1 et 1/2 c. à soupe de fleur de sel
- fleur de sel
- poivre du moulin

Brossez la truffe, épongez-la. Coupez-la en très fines lamelles.

Dans une poêle à fond épais, faites fondre la moitié du beurre. Dès qu'il mousse, déposez le carpaccio de truffe. Chauffez-le doucement pendant 2 minutes. Réservez.

Dans une autre poêle à fond épais, faites fondre le reste du beurre avec l'huile à la truffe.

Cassez les œufs dans un bol, battez-les légèrement avec la fleur de sel, salez, poivrez. Versez les œufs dans la poêle avec le beurre et l'huile de truffe, remuez constamment, jusqu'à la consistance souhaitée - qui doit être moelleuse.

Répartissez les œufs sur les fonds de tartelettes, posez dessus des lamelles de truffe avec quelques gouttes du beurre de cuisson. Servez aussitôt.

Tartelettes aux cèpes et au parmigiano

Ingrédients

- 1 et 1/2 pomme de terre à chair ferme, cuites à l'eau et épluchées
- 200 g de petits cèpes
- parmigiano fraîchement râpé
- thym frais
- huile d'olive
- fleur de sel
- poivre du moulin

Ecrasez les pommes de terre à la fourchette, assaisonnez-les avec un filet d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.

Coupez les pieds des cèpes, brossez-les, coupez-les en gros quartiers. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive avec le thym. Ajoutez les cèpes, faites-les revenir à feu vif, jusqu'à une légère coloration. Salez, poivrez.

Répartissez l'écrasée de pomme de terre sur les fonds des tartelettes, saupoudrez de parmigiano, posez dessus un ou deux quartiers de cèpes. Servez aussitôt.

Tartelettes au mascarpone et au jambon de Parme

Ingrédients

- 100 g de mascarpone
- 4-5 tranches fines de jambon de Parme
- poivre noir du moulin

Sortez le mascarpone du réfrigérateur, assouplissez-le.

A l'aide d'une poche, garnissez les fonds de tartelettes. Poivrez. Posez dessus une chiffonnade de jambon de Parme. Servez aussitôt.



A MODA
MIO





Une recette à déguster avec
LAVAZZA A MODO MIO *Divinamente*

TORTINA AL CIOCCOLATO AVORIO... ALL'OLIO D'OLIVA !

Tartelette au chocolat Ivoire... à l'huile d'olive !

Pour 12 personnes | Préparation : 10 minutes | Cuisson : 15 minutes
Prévoir 12 fonds de pâte sablée sucrée pur beurre

Ingrédients

**Pour la ganache à l'huile d'olive,
à préparer la veille :**

- 60 g de couverture Ivoire Valrhona
- 25 g de fleurette entière
- ¼ gousse de vanille fendue et grattée
- 30 g d'huile d'olive de Sicile

Pour la finition :

- quelques écorces d'orange confites au miel en fines lanières
- pistaches non sucrées grossièrement concassées

Matériel :

- une poche munie d'une douille unie

La veille, préparez la ganache à l'huile d'olive. Dans une petite casserole, au bain-marie, faites fondre le chocolat Ivoire avec la fleurette et la vanille. Mélangez avec une spatule, sans incorporer d'air. Dès que le mélange est souple et homogène, retirez le bol du bain-marie. Laissez tiédir en mélangeant de temps en temps pour éviter la formation d'une petite peau. Lorsque le mélange atteint les 35°C-40°C (tiède), incorporez l'huile d'olive progressivement : le mélange doit être homogène. Laissez figer à température ambiante, en mélangeant de temps en temps. Filmez et réservez au réfrigérateur toute la nuit.

Garnissez les tartelettes juste avant la dégustation, pour éviter qu'elles ne ramollissent.

Sortez la ganache du réfrigérateur et, avant de garnir les tartelettes, assouplissez-la à la spatule.

A l'aide de la poche, déposez une couche fine de ganache sur les fonds des tartelettes.

Saupoudrez de pistaches concassées, décorez avec une écorce d'orange confite. Dégustez sans tarder.



Une recette à déguster avec
LAVAZZA A MODO MIO *Magicamente*

NON È UN TIRAMISÙ !

Ce n'est pas un tiramisù !

Pour 12 personnes | Préparation : 20 minutes
Pas de cuisson | 2h de réfrigération

Ingrédients

- 200 g de mascarpone
- 20 cl de crème fleurette entière
- 40 g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille
- 12 biscuits à la cuiller pâtisseries
- Marsala (vin doux sicilien)

Pour la finition :

- cacao en poudre amer
- zeste de 2 oranges non traitées

Matériel :

- une poche munie d'une douille cannulée

Sortez le mascarpone du réfrigérateur pour le mettre à température ambiante.

Dans un saladier, avec le sucre, montez la crème fleurette froide en chantilly mousseuse et ferme.

Assouplissez le mascarpone au fouet, en incorporant la vanille fendue et grattée. Incorporez la chantilly délicatement, en soulevant la masse de haut en bas d'un mouvement circulaire. La crème doit être mousseuse et brillante.

Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Posez les biscuits sur le plat de service. Imbibez-les avec 1 c. à café de Marsala. Couvrez avec la crème au mascarpone, déposée à l'aide de la poche.

Saupoudrez de cacao amer et de zeste d'orange râpé très fin. Dégustez sans tarder.





Pour en savoir plus :
www.lavazzamodomo.fr / www.lavazza.fr