



## *Panier Giorgi*

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 Buffl'Ardenne mozzarella
- 2 tomates en grappe
- 1 aubergine
- 1 poivron
- 1 courgette
- tomates cerises en grappe
- 1 gousse d'ail
- 1 pot de basilic frais
- huile d'olive
- beurre

### POUR LES TAGLIATELLES :

- 1 sachet de pâtes Egusto Reginette
- 1 pot de sauce tomate Alce Nero
- 1 oignon, roquette, pecorino rapé

### POUR LE TARTARE :

- 1 boîte de grissinis La Buona Terra
- 2 kumquats

### OPTIONS :

- 1 bouteille de vin rosé Empiria Bardolino Chiacetto

## TARTARE DE LÉGUMES ET TOMATE MOZZARELLA BUFFLONNE

### PRÉPARATION

- 1• Couper en julienne 100gr. de la courgette, de l'aubergine et du poivron. Les faire revenir séparément dans du beurre. Saler, poivrer et arroser légèrement d'huile d'olive.
- 2• Laisser refroidir les 3 juliennes de légumes.
- 3• Couper une tomate en dés, arroser d'huile d'olive et ajouter quelques feuilles de basilic déchirées. Couper l'autre tomate en tranches épaisses.



ON DÉCHIRE LE BASILIC, ON NE LE COUPE  
JAMAIS AU COUTEAU OU AVEC DES CISEAUX.  
CELA ENLÈVE TOUT L'ÂROME ET LE GOÛT.

- 4• Confectionner le tartare par étage dans un emporte-pièce circulaire. (dés de tomate basilique > courgette > poivron > aubergine > 1 rondelle de tomate) par-dessus y mettre la mozzarella puis poivrer.
- 5• Pour décorer votre assiette, disposer une petite branche de basilic, des tomates cerises, les grissinis, 2 kumquats et le reste de vos tartares tout autour.

*un  
PURE  
régal !*



## TAGLIATELLES SAUCE TOMATE, LÉGUMES DU SOLEIL ET MOZZARELLA BUFFLONNE

### PRÉPARATION

- 1• Couper l'oignon en cubes, la courgette, l'aubergine et le poivron en bâtonnets et 1 tomate en dés.  
(Réservez 100gr. de chaque ingrédient pour la recette du tartare.)
- 2• Faire revenir les oignons dans du beurre puis incorporer le reste des légumes. Saler et poivrer. Arroser le tout avec de l'huile d'olive, un peu d'eau et laisser mijoter.
- 3• Incorporer la sauce tomate et laisser cuire à feu doux. Pendant ce temps, procéder à la cuisson des pâtes.
- 4• Égoutter les pâtes une fois al dente, les ajouter à la sauce. Mélanger le tout et dresser sur une assiette.



UN PEU D'EAU DE CUISSON DES PÂTES  
DANS VOTRE SAUCE  
APPORTE UN PETIT PLUS....

- 5• Ajouter par-dessus les tranches de mozzarella et de tomate. Poivrer et ajouter un peu d'huile d'olive et 2 feuilles de basilic. Pour le décor, ajouter quelques feuilles de roquette et les tomates cerises.

*un  
PURE  
régal !*



CES RECETTES VOUS SONT PRÉSENTÉES  
PAR LE RESTAURANT



## GIORGI

6, RUE DE MARCHE  
6600 BASTOGNE, BELGIQUE  
+32 61 21 62 22

*Retrouver et commander  
les paniers à cuisiner 100% Bio  
et toutes les recettes sur*  
**PURE.ORGANIC**

*et en collect & go dans  
votre magasin*

**PURE**  
1, RUE DE WILTZ  
6600 BASTOGNE, BELGIQUE

