



# DENNY IMBROISI

# UNE TABLE AU SOLEIL

## MANGER EN MÉDITERRANÉE



On ne présente plus Denny Imbroisi, le plus italien des chefs parisiens. Candidat Top Chef, consultant reconnu, aujourd'hui à la tête de trois restaurants à succès : Epoca, Ida, Malro !

Marqué par les odeurs, les saveurs et les sensations qui ont parsemé son parcours initiatique, de la Calabre à Paris en passant par Venise ou Menton, le chef a rassemblé ses plus précieux souvenirs dans ce recueil très personnel de cuisine préfacé par son ami Mauro Caulagrecò, chef 3\*\*\* du Restaurant Mirazur à Menton, où Denny a fait ses premières armes lors de son arrivée en France.

Au menu ? Un voyage en 80 recettes dans l'imaginaire des grandes tablées ensoleillées, des assiettes colorées et des plats conviviaux à partager à l'ombre des oliviers.

Pizza portafoglio comme à Naples, paëlla espagnole, pissaladière et Tramezzini à manger sur le pouce, couscous ou encore Baklawa... A travers cette épopée méditerranéenne, berceau d'épices et de saveurs vibrantes, Denny Imbroisi nous offre le meilleur de cette région du Monde aux mille facettes.

Des recettes qui demeurent volontairement simples et accessibles à tous, qui invitent au partage des savoir-faire et des cultures, mais surtout à la convivialité.

À mettre entre les mains des grands voyageurs, des amoureux du sud et bien sûr de tous les aficionados du chef qui souhaitent découvrir dans ce 3<sup>e</sup> livre, les influences qui ont construit sa personnalité culinaire.



Date de sortie : 2 septembre 2021

Editeur : Webedia Books

Photographe : Rina Nurra

Prix : 29,90 €



**CONTACT PRESSE WEBEDIA BOOKS**

Fanny Cravoisier / [cravoisierfanny@gmail.com](mailto:cravoisierfanny@gmail.com) / 06 33 05 47 06

**CONTACT PRESSE DU CHEF DENNY IMBROISI - FOOD PUBLICIST -**

Victoire Ferrari / [victoire@food-publicist.com](mailto:victoire@food-publicist.com) / 06 59 75 34 80

DIFFICULTÉ



ORIGINE

ISRAËL

POUR  
6  
PERSONNESPRÉPARATION  
15  
MINCUISSON  
5  
MINREPOS  
1 + 30  
NUIT MIN

# FALAFELS

| 450 G DE POIS CHICHES SECS

| 1 OIGNON

| 3 GOUSSES D'AIL

| 2 À 3 C. À S. DE PERSIL PLAT

| 2 À 3 C. À S. DE CORIANDRE FRAÎCHE

| 2 C. À C. DE CUMIN MOULU

| ½ C. À C. DE CORIANDRE EN POUDRE

| ½ C. À C. DE LEVURE

| 1 L D'HUILE VÉGÉTALE POUR LA FRITURE

La veille, mettez les pois chiches dans de l'eau à température ambiante et laissez-les tremper 1 nuit.

Le jour même, pelez puis hachez l'oignon et l'ail. Hachez également le persil et la coriandre. Mettez le tout dans le bol d'un mixeur, puis ajoutez les pois chiches, le cumin, la coriandre en poudre et la levure. Mixez grossièrement ; il ne faut pas que la préparation devienne de la bouillie.

Récupérez l'appareil obtenu et formez-en des boules d'environ 3 à 4 cm de diamètre en les roulant dans le creux de vos mains. Laissez éventuellement reposer 30 min à température ambiante pour que les falafels aient plus de saveur.

Faites chauffer l'huile de friture dans une casserole ou une friteuse. Déposez-y les falafels et faites-les frire jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée. Réservez-les sur du papier absorbant, puis servez-les chauds avec un pain pita et une sauce tahini.

**VOUS POUVEZ FAIRE CUIRE CES FALAFELS DANS 2 BAINS D'HUILE SUCCESSIFS : 2 MIN DANS UN PREMIER BAIN À 140°C, PUIS 45 S DANS UN SECOND BAIN À 190°C.**

**UTILISEZ DES POIS CHICHES EN CONSERVE DÉJÀ CUITS POUR GAGNER DU TEMPS.**

ASTUCES DU CHEF  
IMBROISI  
ENNAN

DIFFICULTÉ  
🍳🍳🍳

ORIGINE  
**ESPAGNE**

POUR  
**6**  
PERSONNES

PRÉPARATION  
**15**  
MIN

CUISSON  
**35 À 40**  
MIN

# TORTILLA DE PATATAS

| 500 G DE POMMES  
DE TERRE

| 1 OIGNON JAUNE

| 8 ŒUFS ENTIERS

| 6 C. À S. D'HUILE  
D'OLIVE

| 1 C. À C. DE PAPIKA

| SEL

| POIVRE

**CETTE OMELETTE GARNIE DE POMMES DE TERRE EST TYPIQUEMENT ESPAGNOLE. C'EST UNE DES TAPAS LES PLUS RÉPANDUES, MAIS ELLE PEUT AUSSI ÊTRE SERVIE COMME PLAT, ACCOMPAGNÉE D'UNE SALADE FRAÎCHE.**

Pelez l'oignon, émincez-le finement et faites-le suer dans une sauteuse anti-adhérente avec l'huile d'olive à feu moyen pendant 4 min.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches de 0,5 cm. Ajoutez-les aux oignons dans la sauteuse. Faites-les cuire à feu doux environ 25 à 30 min pour les faire confire lentement.

Dans un cul-de-poule, cassez les œufs et battez-les avec le paprika, du sel et du poivre.

Versez les œufs battus dans la sauteuse et laissez cuire à feu très doux, à couvert, pendant 10 min. Ôtez le couvercle et vérifiez que la partie supérieure de la tortilla est un peu ferme, puis retournez-la sur une assiette plate. Remettez ensuite la tortilla renversée dans la sauteuse. Augmentez légèrement la source de chaleur pour la faire dorer. Dégustez-la chaude!

**PENSEZ À BIEN HUILER LA SAUTEUSE POUR QUE LES OIGNONS ET LES ŒUFS N'ACCROCHENT PAS. AIDEZ-VOUS D'UNE MARYSE POUR DÉCOLLER LES PAROIS DE LA TORTILLA.**

ASTUCES DU CHEF • ISIDORE IMBROINI • DENNY