



© Guillaume Malheiro

Denny Imbroisi

Chef du restaurant IDA

IDA par Denny Imbroisi - Paris (75)

“ La pâte est le produit qui me rappelle inlassablement mes origines italiennes et que je cuisine au quotidien. La variété et la qualité des pâtes GAROFALO Ristorante m’inspirent et me permettent de réaliser des mets simples comme plus élaborés. La tenue est parfaite et le rendu gustatif et esthétique toujours au rendez-vous, je suis fan. ”

Son parcours

Comme souvent en Italie, la cuisine est une histoire de famille. Pour Denny Imbroisi, elle commence à 14 ans, à Mantoue, dans les cuisines de son père qui l’initie aux recettes traditionnelles. Il part ensuite se former dans 2 restaurants italiens de renom avant de quitter la péninsule pour la France. A Menton,

c’est auprès de Mauro Colagreco qu’il se perfectionne pendant deux années. Il rencontrera ensuite William Ledevuil, chez qui il apprendra à développer sa créativité. Un apprentissage riche d’enseignements qui lui permettront d’intégrer l’émission Top Chef, véritable marathon culinaire ; là,

son inventivité et sa technique feront de lui le candidat redoutable que l’on connaît. A la sortie du concours, il intègre l’équipe du Jules Verne d’Alain Ducasse. Dans cette maison perchée au deuxième étage de la Tour Eiffel, Denny découvre les rouages d’une brigade de trente personnes, la gestion des

coûts et le rapport aux producteurs. Une expérience qui lui donne les clefs pour se lancer dans sa nouvelle aventure : l’ouverture de son premier restaurant IDA fin 2015.

www.restaurant-ida.com

Conchiglioni Garofalo due formaggi, salsa di sesamo

Conchiglioni Garofalo aux deux fromages, sauce vierge de sésame

Denny Imbroisi

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 18 Conchiglioni Garofalo

Farce

- 200 g de Ricotta di Bufala
- 60 g de Pecorino râpé
- 60 g d'huile d'olive extra vierge
- 30 g de citron confit de Menton haché

Vierge de sésame noir

- 40 à 50 g de sésame noir
- 15 g de sauce soja
- 15 g d'huile de sésame
- 15 g de vinaigre balsamique

Décor

- Une barquette de Coriandre



1 Préparation des pâtes

Faire cuire les Conchiglioni Garofalo dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Égoutter et refroidir les pâtes dans un bac contenant de l'huile d'olive.

2 Préparation de la farce

Dans un cul de poule, mélanger la Ricotta non égouttée, le Pecorino, l'huile d'olive et le citron haché ; réserver dans une poche.

3 Préparation de la Vierge de sésame noir

Torréfier le sésame en le tostant 2 à 3 mn dans une poêle ; hacher au couteau ou au blender ; ajouter l'huile de sésame, la sauce soja et le vinaigre balsamique.

4 Dressage et présentation

Farcir généreusement les Conchiglioni Garofalo puis déposer un filet de sauce vierge ; décorer avec les jeunes pousses de coriandre.