



© 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

Orecchiette Garofalo pesto, tocco speziato

Orecchiette Garofalo à la sauce pesto, touche pimentée

Denny Imbroisi

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 480 g Orecchiette Garofalo

Sauce Pesto

- 120 g de roquette
- 200 g de basilic thaï
- 100 g de Grana Padano râpé
- 30 g d'huile extra vierge olive
- Fleur de sel

Sauce condiment piment

- 30 g de moutarde SAVORA
- 40 g de confiture de piment
- 1 Peperoncino de Calabre
(à défaut un piment oiseau)

Décor

- 1 morceau de Grana Padano
- 1 petite barquette de Shiso rouge

1 Préparation du Pesto

Blanchir roquette et basilic dans de l'eau bouillante salée 20 secondes. Égoutter. Mettre dans le blender ; ajouter le Grana Padano râpé, l'huile d'olive et une pincée de fleur de sel. Mixer en veillant à laisser quelques morceaux.

2 Préparation de la sauce Condiment Piment

Dans un autre blender, mixer la moutarde Savora, la confiture de piment et le piment oiseau jusqu'à l'obtention d'un condiment lisse. Mettre dans une pipette pour le dressage.

3 Préparation des pâtes

Cuire les Orecchiette Garofalo 11 min dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Égoutter dans un cul de poule et hors du feu, ajouter le pesto, saler et poivrer.

4 Dressage et présentation

Dans une assiette, dresser au centre. Décorer avec quelques touches de sauce Condiment tout autour des Orecchiette Garofalo. Râper un peu de Grana Padano et déposer quelques feuilles de Shiso rouge.

