

# FRANÇOIS DE POTTER

La Trinité\*

Слуис – Голандия



Ресторан La Trinité находится в Голандии. Шеф-повар ресторана Francois de Potter имеет 1\* Мишлен и 17 баллов "Gault Millau".

Его кухня специализируется на сбалансированном питании, он придает много внимания вкусу и качеству продуктов. Кухня инновационного качества. Тройное удовольствие!



*"Нет секрета в La Trinité, удовольствие клиента – это для нас самое важное"*

- François De Potter -



François De Potter | La Trinité\*

## Морские гребешки с салом и кинзой

### Приготовление

#### Гребешки

Чистим и моем гребешки в холодной воде. Поливаем оливковым маслом и обжариваем в печи Mibgasa, посыпая морской солью и черным перцем и ставим опять в печь на 1 минуту и 30 секунд.

#### Грибы Эринги и пюре из кинзы:

Перемешиваем свежие семена кинзы с говяжьим бульоном. Режем грибы напополам и запекаем, с маслом.

#### Тыквенный крем

Режем тыкву напополам, посыпая солью, перцем и поливаем оливковым маслом. Доводим до готовности при 90°C в печи с водой в течение часа. Достаем тыкву из печи и делаем пюре.

#### Сервировка

Посыпаем тарелку морской солью, выкладываем гребешки и фаршируем их пюре из тыквы, украшаем ломтиками сала и грибами Эринги. Украсим листьями кинзы.