



COMPREND
DES RECETTES

RESTAURANTS TENDANCE

Londres

MAOMA
PUBLICATIONS



Olivomare

Architecte d'intérieur : Pierluigi Piu

Chef : Marco Melis

10 Lower Belgrave St (Belgravia),
Londres, SW1W 0LJ

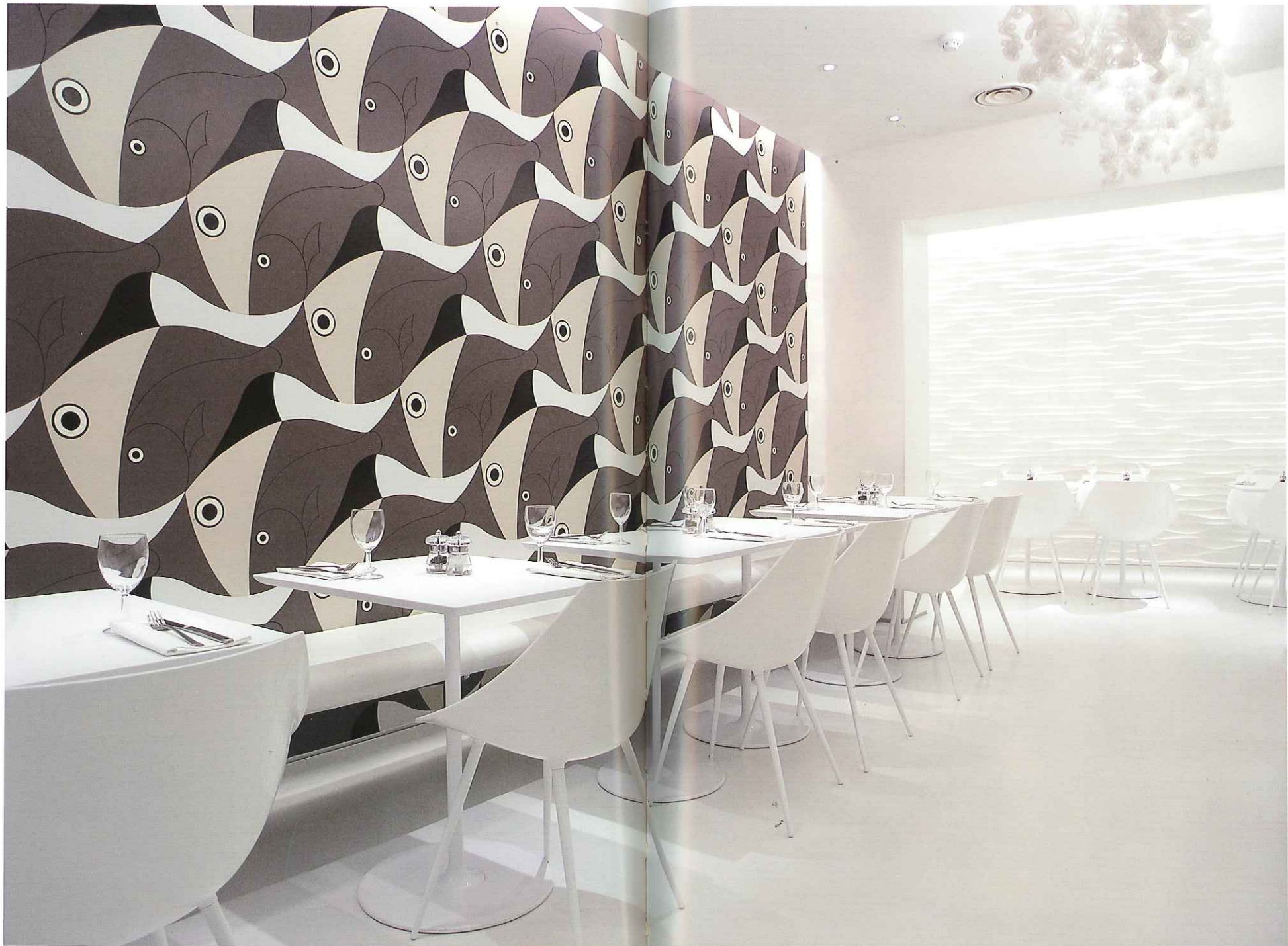
Métro : Victoria

Tél. : +44 20 7730 9022

Horaires d'ouverture : lundi-samedi 12 h 00
à 14 h 30 et 19 h 00 à 23 h 00 ; dimanche 12 h 00
à 15 h 00 et 19 h 00 à 22 h 30

Type de cuisine : fruits de mer

www.olivorestaurants.com





Oursins et crostini

Ingrédients :

3 fines tranches de pain ciabatta cuit au feu de bois • 5 cl d'oursins crus • huile d'olive vierge extra • 1 gousse d'ail

Frotter les tranches de ciabatta cuite au feu de bois avec la gousse d'ail puis verser quelques gouttes d'huile d'olive.

Mettre les oursins crus dans un petit saladier et placer celui-ci dans un autre saladier rempli de glace pilée. Disposer le tout sur une assiette. Servir.

