

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

# Cappelletti carottes, cumin, citron vert

## POIREAUX, CÉLERI BRANCHE ET CURCUMA

*Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Etoilé aux Terrasses d'Uriage*

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Coût / portion :** accessible

**Temps de préparation :** 45 min

### INGRÉDIENTS

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| - <b>600g de Cappelletti</b> | - 10g de coriandre          |
| - <b>carottes, cumin,</b>    | - 10g de curcuma frais      |
| - <b>citron vert Royans</b>  | - 10g de gingembre frais    |
| - 1 poireau                  | - 1dl d'huile d'olive       |
| - 1 carotte                  | - Poivre du moulin          |
| - 1 céleri branche           | - Gros sel gris de Guérande |

## 1. Purée de légumes

Réaliser la purée avec les légumes épluchés (récupérer les épluchures pour faire un bouillon de légumes) :

- ▶ Faire suer le poireau et le céleri branche (préalablement coupés en grosse mirepoix) avec un peu d'huile d'olive.
- ▶ Ajouter la carotte coupée en rondelles, saler.
- ▶ Ajouter un peu d'eau. Couvrir et laisser cuire 30 minutes à feu léger.
- ▶ Mixer la purée avec l'huile d'olive, le curcuma et le gingembre râpés.

## 2. Cappelletti Carottes

- ▶ Cuire les cappelletti 4 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- ▶ Egoutter.

### MONTAGE ET FINITION

- ▶ Déposer la purée chaude dans une assiette creuse.
- ▶ Dresser les cappelletti.
- ▶ Terminer avec un filet d'huile d'olive et un tour de moulin à poivre.