

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COLLECTIVE

## Soufflés au Brochet, velouté de poireaux

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Etoilé à la Maison Aribert

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Coût / portion** : accessible

**Intérêt nutritionnel** : plat complet riche en légumes.

**Temps de préparation** : 25 min.

### INGRÉDIENTS

#### - 8 Soufflés Brochet BIO Royans 40g

- 1 poireau
- 1/2 botte de persil plat
- 10 baies de Genièvre
- 3/4L de bouillon de légumes
- 40g de beurre demi-sel
- 100g pomme de terre Monalisa

## 1. Velouté

- ▶ Laver le poireau et tailler en mirepoix le blanc et en petite brunoise le vert, réserver.
- ▶ Laver, éplucher et tailler de même les pommes de terre.
- ▶ Dans une casserole en Inox, faire fondre le beurre, ajouter le blanc de poireau et faire suer sans coloration.
- ▶ Mettre les pommes de terre, mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes. Ajouter une pincée de gros sel gris, porter à ébullition et faire cuire à feu doux pendant 15min.
- ▶ Mixer le tout et détendre avec le bouillon de légumes si nécessaire.
- ▶ Blondir le vert des poireaux pendant 2 minutes. Egoutter et ajouter au velouté.

## 2. Cuisson quenelles

- ▶ Dans un plat, mettre le velouté au fond du plat puis ajouter les quenelles.
- ▶ Napper ensuite avec le reste du velouté.
- ▶ Faire cuire au four à 210°C pendant 30 minutes.

## MONTAGE ET FINITION

- ▶ Laver et hacher le persil plat.
- ▶ Ecraser et concasser les baies de genièvre.
- ▶ En sortie de four, ajouter le persil plat haché et les baies de genièvre concassées sur les quenelles.