

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

# Mini soufflés poivrons grillés & parmesan AOP

Purée et salade de haricots verts

Une recette originale de Christophe Aribert, *Chef doublement étoilé* de la Maison Aribert

## CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : 40 min

## INGRÉDIENTS

- 500 g mini soufflés poivrons grillés & parmesan AOP Royans
- 500 g de haricots verts
- 200 g de pois gourmands
- 5 feuilles de menthe
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Poudre de capucine (facultatif)

### 1. Purée de haricots verts

- ▶ Cuire 300 g de haricots dans une eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- ▶ Mixer les haricots avec un peu d'eau de cuisson pour obtenir une texture lisse puis rectifier l'assaisonnement.

### 2. Salade de haricots verts

- ▶ Cuire le reste des haricots et les pois gourmands dans une eau bouillonnante salée séparément.
- ▶ Arrêter la cuisson pour obtenir des légumes légèrement croquants puis les refroidir dans une eau avec des glaçons pour stopper la cuisson.
- ▶ Tailler les légumes en tronçons de 2 cm.
- ▶ Les égoutter ensuite sur du papier absorbant.

### 3. Mini soufflés

- ▶ Cuire les mini soufflés (15 à 20min au four à 210°C ou 6 minutes en friteuse à 160°C).

## MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dresser les mini soufflés dans une assiette plate avec la purée de haricots verts et la salade de haricots verts.
- ▶ Terminer en saupoudrant avec de la poudre de capucine.