

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COLLECTIVE

Tagliatelles « D'ÉTÉ »

Tagliatelles, tomates, caviar d'aubergine, crème curry et herbes fraîches

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

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

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

Temps de préparation : *25 min.*

INGRÉDIENTS

- Tagliatelles Royans 500g
- 20 ml de crème liquide
- 6 tomates fraîches
- 1 botte de coriandre fraîche
- 2 aubergines
- 1 botte de menthe fraîche
- Gros sel gris de Guérande

1. Concassé de tomates

- ▶ Laver, monder 6 tomates fraîches, enlever la peau, tailler en quatre et vider l'intérieur.
- ▶ Tailler les quartiers en grosses brunoises (dés) et les faire revenir dans un sautoir en inox avec de l'huile d'olive assaisonnement.
- ▶ Saler légèrement, cuire à couvert à feu doux pendant 30 minutes.
- ▶ Terminer le concassé de tomate à l'envoi avec de la coriandre fraîche concassée.

2. Caviar d'aubergine

- ▶ Tailler 2 aubergines dans la longueur, les mettre dans un plat avec de l'huile d'olive de cuisson et un peu de gros sel gris de Guérande.
- ▶ Cuisson au four avec un aluminium pendant 40 à 45 minutes.
- ▶ Après cuisson, enlever la chair de l'aubergine, concasser au couteau pour avoir un caviar homogène, vérifier l'assaisonnement et ajouter la menthe concassée.

3. Crème Curry

- ▶ Mettre 5 grammes de curry madras dans une casserole en inox, le torrifier, ajouter 200ml de crème liquide et cuire à feu doux.
- ▶ Passer la sauce au chinois et dresser.

4. Herbes fraîches

- ▶ Laver, trier et réserver la pimprenelle, la coriandre et le persil plat pour le dressage.

5. Tagliatelle

- ▶ Mettre une chauffante en route avec du gros sel, de l'huile d'olive et faire bouillir.
- ▶ Plonger les tagliatelles en cuisson pendant 3 à 4 minutes, égoutter, assaisonner et servir.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Disposer la crème curry dans le fond de l'assiette, ajouter la tomate concassée, les pâtes roulées autour d'une fourchette à viande, disposer une quenelle de caviar d'aubergine, parsemer d'herbes fraîches.
- ▶ Se référer à la photo.