

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

Salade d'été de Crozets

Mayonnaise, mozzarella, tomates séchées



Salade d'été de crozets

Mayonnaise, mozarella, tomates séchées

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Étoilé ** à Maison Aribert

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *20 min*

Temps de cuisson : *5 min*

INGREDIENTS

- 400 g de Crozets frais
- 6 cornichons
- Nature Royans
- 4 tranches de jambon cru
- 4 tomates
- 7 c.a.s d'huile d'olive
- 1 mozzarella
- 4 c.a.s de vinaigre Xeres
- 1 botte de persil
- 4 gousses d'ail
- 1 oeuf
- ¼ de botte de Thym

1. Cuisson des crozets

- ▶ Cuire les crozets dans une eau bouillante salée pendant 3 min et 30 sec afin de les garder al dente.
- ▶ Les refroidir et les réserver.

3. Garnitures

- ▶ Tailler la mozzarella en petits morceaux et réserver.
- ▶ Tailler le jambon en julienne et réserver.
- ▶ Concasser le persil et réserver.

2. Préparation des tomates

- ▶ Tailler les tomates en 6, les étaler sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
- ▶ Ajouter les branches de thym, les gousses d'ail écrasées, du sel, du poivre, un filet d'huile d'olive et une pincée de sucre.
- ▶ Faire cuire au four à 150°C pendant 1h à 1h30.
- ▶ Une fois cuites, les tailler en julienne.

4. Mayonnaise à l'oeuf

- ▶ Cuire un oeuf mollet 5 min dans l'eau bouillante puis le refroidir dans l'eau froide.
- ▶ Ensuite, l'écaler puis l'écraser à la fourchette dans un cul de poule.
- ▶ Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre et les cornichons taillés en 2 dans la longueur et émincés
- ▶ Rectifier la texture et l'assaisonnement.

MONTAGE & FINITION

- ▶ Mélanger l'ensemble. Dresser dans une box à emporter, ou une assiette. Finir avec le persil ciselé et servir immédiatement !