

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Brochette de Cappelletti poivrons grillés, pointe d'ail & achards de légumes

CALCULÉE POUR 5 PORTIONS

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

- **500g de Cappelletti poivrons grillés, pointe d'ail**
- 200g de carottes
- 200g de concombre râpé
- 200g de mangue verte râpée
- 20g d'échalote
- 50 tomates cerises
- Sel
- Huile
- Poivre voatsiperifery
- Facultatif : viande de boeuf marinée (gingembre, ail, sauce soja, huile, poivre voatsiperifery)

1. Achards de légumes

- ▶ Éplucher puis râper en spaghetti les légumes : carottes, concombres et mangues.
- ▶ Ciseler l'échalote, saler, assaisonner au poivre voatsiperifery.
- ▶ Mélanger l'ensemble avec 1 cuillère à soupe d'huile.
- ▶ Réserver au frais.

2. Cappelletti

- ▶ Cuire les cappelletti pendant 4 minutes.
- ▶ Refroidir immédiatement à l'eau froide, bien égoutter, enrober d'un filet d'huile.
- ▶ Piquer les cappelletti sur des brochettes (3 par brochette) en alternant avec des tomates cerises (2 par brochette) et/ou des petits dés de viande de boeuf marinée.
- ▶ Cuire les brochettes au barbecue, au grill, à la plancha ou au four (5-10 minutes à 210°C).

DRESSAGE

- ▶ Servir avec les achards en récupérant les légumes avec la brochette et en mangeant les deux ensemble.