

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®

## **Crozetto**

*Artichauts, beaufort AOP & coulis de persil*



# Crozetto

## Artichauts, beaufort AOP & coulis de persil

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

- 400g de Crozets frais Royans
- 2 gros artichauts
- 120g de beaufort AOP
- 1 botte de persil
- 20cl de crème liquide
- 1 verre de vin blanc
- 1L de bouillon de poule (ou de légumes)
- Beurre
- 1/2 citron
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel & Poivre

### 1. Préparation des artichauts

- ▶ Tourner les artichauts de manière à ne récupérer que le fond, sans le foin ni les feuilles.
- ▶ Citronner les fonds d'artichaut, puis les cuire dans une eau frémissante salée et légèrement citronnée pendant 12 minutes.
- ▶ Égoutter les fonds d'artichaut.
- ▶ Tailler un artichaut en brunoise et l'autre en 12 quartiers.
- ▶ Faire revenir les quartiers dans du beurre et réserver au chaud.

### 2. Coulis de Persil

- ▶ Cuire le persil 30 secondes dans une eau bouillante.
- ▶ Refroidir le persil dans une eau glacée, puis égoutter.
- ▶ Mélanger le persil avec 3 fois son volume en bouillon de poule et mixer très finement à l'aide d'un mixeur plongeant.
- ▶ Réserver au chaud.

### 3. Préparation du Crozetto

- ▶ Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon de poule.
- ▶ Dans une sauteuse, faire chauffer les crozets à sec sans coloration avec un filet d'huile d'olive pendant 2 minutes.
- ▶ Ajouter le verre de vin blanc et laisser cuire jusqu'à évaporation complète.
- ▶ Ajouter le bouillon à hauteur des crozets puis mélanger. Une fois que le bouillon est absorbé, répéter l'opération pendant 6 minutes.
- ▶ Ajouter la crème et le beaufort AOP coupé en petits morceaux, ainsi que la brunoise d'artichaut. Mélanger et poursuivre la cuisson 1 à 2 minutes.

### DRESSAGE

- ▶ Déposer une louche de crozetto au fond d'une assiette creuse.
- ▶ Disposer les quartiers d'artichaut au-dessus et alterner avec de fines tranches de beaufort AOP. Servir sans attendre !