

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®

## FETTUCINE

*Crème de Parmesan, oeufs pochés & blettes*



# FETTUCINE

## Crème de Parmesan, oeufs pochés & blettes

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

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Coût / portion :** Accessible

**Temps de préparation :** 15 min

**Temps de cuisson :** 15 min

### INGREDIENTS

- 500g de Fettucine Royans
- 10 feuilles de blette
- 150ml de crème
- 1 botte de ciboulette
- 150g de Parmesan
- Sel
- 4 oeufs
- Poivre

## 1. Préparation de la crème 3. Cuisson des fettucine

- ▶ Râper finement le parmesan.
- ▶ Dans une casserole, faire chauffer la crème et y ajouter le parmesan.
- ▶ Mélanger jusqu'à ce que le parmesan soit fondu dans la crème.
- ▶ Assaisonner de sel et de poivre puis réserver.
- ▶ Dans une eau bouillante salée, plonger les fettucine pendant 3 min puis les égoutter.
- ▶ Dans un wok, mettre les fettucine et les mélanger avec la crème de parmesan et la ciboulette.

## 2. Préparation des blettes

- ▶ Faire blanchir 4 min les feuilles de blette dans une poêle, avec un filet d'huile d'olive. Réserver.
- ▶ Ciseler finement la ciboulette puis réserver.
- ▶ Faire bouillir de l'eau dans une casserole, jusqu'à l'obtention d'un gros bouillon.
- ▶ Eteindre le feu et casser délicatement les oeufs dans l'eau.
- ▶ Laisser cuire 3 min sans les toucher et les sortir à l'aide d'une écumoire.

## 4. Cuisson des oeufs pochés

### MONTAGE & FINITION

- ▶ Faire un beau rouleau de fettucine et le déposer dans l'assiette.
- ▶ Ajouter les blettes, de sorte à créer un nid, puis y déposer l'oeuf poché.
- ▶ Finir en ajoutant la ciboulette ciselée sur l'oeuf poché.