

## CROZET NATURE OU SARRASIN

*selon vos besoins !*

LIBELLÉ ARTICLE	POIDS NET
 <b>CROZETS FRAIS NATURE</b>	500 g
 <b>CROZETS FRAIS SARRASIN</b>	500 g

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

**Royans**<sup>®</sup>

LE PREMIER  
CROZET FRAIS

*il est frais, et ça change tout !*



Retrouvez toutes nos recettes sur

[WWW.ROYANS-PRO.FR](http://WWW.ROYANS-PRO.FR)

SAINT-JEAN - 44, AVENUE DES ALLOBROGES.ZI. CS 70277 - 26100 ROMANS - TÉL : 04.75.05.83.80





# LA FRAÎCHEUR DU CROZET ROYANS

*c'est 4 avantages  
pour vous !*



## CUISSON RAPIDE

4 minutes dans l'eau  
contre 15 minutes pour les  
produits similaires au rayon sec.  
**Division par 3 du temps  
de cuisson.**



## GRATIN SANS PRÉCUSSION

En utilisant le crozet Royans,  
plus besoin de précuisson à l'eau.  
**Une étape de préparation  
économisée !**



## SALÉ OU SUCRÉ

Les créations salées ou sucrées  
deviennent possibles avec cette pâte  
fraîche ! En salade, en plat, en dessert,  
etc.  
**Un nouveau terrain de jeu  
pour vos recettes.**



## BLÉ OU SARRASIN

**Deux recettes simples  
aux ingrédients de qualité !**  
Crozet au sarrasin, typique  
et rustique, pour les puristes.  
Crozet au blé,  
simplement nature.



## LE CROZET ROYANS, DES IDÉES *pour surprendre vos convives !*

### BOWL DE CROZETS AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

- Découpez vos légumes en plusieurs formes : courgettes râpées, tomates en dés, etc.
- Pour votre sauce, mélangez du gingembre haché, avec de l'huile d'olive et du citron.
- Faites cuire vos crozets 5 min dans une eau bouillante salée puis rincez-les à l'eau froide.
- Dressez dans un bol en ajoutant la sauce et quelques rondelles de ciboule.



### CROZETTO AUX ARTICHAUTS, BEAUFORT AOP ET COULIS DE PERSIL

- Faites cuire vos artichauts à l'eau puis à la poêle, et réalisez un coulis de persil.
- Faites revenir vos crozets à sec puis arrosez de bouillon jusqu'à cuisson totale des crozets.
- Mélangez ensuite artichauts et crozets, en ajoutant crème et Beaufort.
- Dressez dans une assiette creuse avec quelques pointes de coulis !



### CROZETS AU LAIT, À LA VANILLE ET POINTE DE MENTHE

- Pour cette préparation sucrée, faites infuser dans une casserole du lait et une gousse de vanille grattée.
- Portez le lait à ébullition et introduire les crozets. Laissez cuire 10 minutes.
- Ajoutez ensuite du sucre et laissez tiédir.
- Disposez enfin vos crozets au lait dans un bol et ajoutez de la menthe ciselée sur le dessus.