CROZET NATURE OU SARRASIN

selon vos besoins!

	LIBELLÉ ARTICLE	POIDS NET
Part of the second seco	CROZETS FRAIS NATURE	500 g
	CROZETS FRAIS SARRASIN	500 g



LE PREMIER CROZET FRAIS

il est frais, et ça change tout!



Retrouvez toutes nos recettes sur WWW.ROYANS-PRO.FR



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 PRÉCUISSON

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 fraiche! En salade, en plat, en dessert, etc.

> Un nouveau terrain de jeu pour vos recettes.



BLÉ OU **SARRASIN**

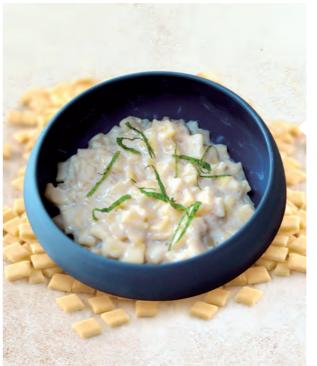
Deux recettes simples aux ingrédients de qualité!

Crozet au sarrasin, typique et rustique, pour les puristes. Crozet au blé, simplement nature.



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!



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.



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.

