

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans[®]



RESTAURATION COMMERCIALE

Polente caramélisée,

Au miel de romarin

Une recette originale créée avec soin pour ravir vos clients.

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

- 4 galets de polente Royans
 - 4 boules de glace vanille
 - fruits de saison
 - 1 noisette de beurre
 - 4 cuillères à soupe de miel de romarin
-

1. Préparation

- ▶ Laver et préparer les fruits frais selon le type de fruit.

2. Cuisson

- ▶ Dans une poêle, faire fondre le beurre et y déposer les galets de polente.
- ▶ Ajouter le miel et laisser dorer les galets jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur caramélisée (environ 5 minutes de chaque côté).

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Servir la polente caramélisée accompagnée d'une quenelle de glace à la vanille et de fruits frais.
-