

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Polente, façon blinis

Un accompagnement original créé avec soin pour ravir vos clients.

CALCULÉE POUR 24 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 15 min

INGRÉDIENTS

- 12 galets de polente nature Royans

- 1 pack de 20cl de crème liquide entière

- Un demi citron

- 2-3 tranches de truite fumée (ou saumon fumé) découpées en fines lamelles

- Baies roses

- Quelques feuilles d'aneth

1. Préparation des polente

- ▶ Couper transversalement les polente.
- ▶ Poêler les polente 3 min sur chaque face dans un peu de beurre.
- ▶ Laisser refroidir les tranches bien dorées sur un essuie-tout (pour absorber l'excès de matières grasses).

2. La chantilly citronnée

- ▶ Dans la crème liquide entière, zester un demi citron et saler.
- ▶ Monter en chantilly.
- ▶ Quand la chantilly est bien foisonnée, verser le jus du demi citron et quelques baies roses tout en continuant de battre quelques secondes. L'acidité du citron va «figer» la chantilly qui se tiendra très bien.

DRESSAGE

- ▶ Sur la polente, déposer la crème citronnée et la truite fumée.
- ▶ Ajouter ensuite un petit morceau de citron, une feuille d'aneth, et un peu de mesclun pour accompagner.