

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

## Polente au four, façon tartelette de légumes

Une recette originale créée avec soin pour répondre à vos besoins.

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Coût / portion :** accessible

**Temps de préparation :** 10-15 min

**Temps de cuisson :** 10 min

### INGRÉDIENTS

- 6 galets de polente nature Royans
- 120g de caviar d'aubergines ou de sauce tomate
- 120g de légumes (olives, oignons, courgettes, poivrons ou tomates)
- 1 oignon
- Herbes aromatiques (thym, origan, romarin)

## 1. Préparation

- ▶ Couper en deux transversalement les polente.

## 2. Dressage

- ▶ Déposer une couche de sauce tomate ou de caviar d'aubergines, puis quelques légumes crus ou grillés.
- ▶ Saupoudrer d'aromates.

## 3. Cuisson

- ▶ Enfourner 10 min à 250°C.

### LES ASTUCES DE ROYANS

- ▶ Servir en accompagnement