

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