

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Quenelles, façon pain perdu, aux agrumes

Un dessert original créé avec soin pour ravir vos clients.

CALCULÉE POUR 6 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 15-20 min

Temps de cuisson : 10-15 min

INGRÉDIENTS

- 4 quenelles semoule beurre nature Royans
- 1 pamplemousse
- 3 oranges
- 4 mandarines
- 1,2kg d'agrumes ou 1/2 litre de jus de fruit frais
- 500g de sucre

1. Préparation

- ▶ Couper les fruits en suprêmes.
- ▶ Couper en tranches les quenelles.
- ▶ Presser les agrumes ou utiliser un jus de fruit frais.
- ▶ Faites un sirop avec 1/2 litre de jus et 500g de sucre.
- ▶ Conserver un peu du sirop pour le service.

2. Cuisson

- ▶ Faire pocher les tranches de quenelles 5 min dans une grande quantité du sirop d'agrumes.
- ▶ Les égoutter et les poêler sur chaque face dans un peu de beurre.

LES ASTUCES DE ROYANS

- ▶ Servir avec le sirop d'agrumes, des zests de citron vert et éventuellement une boule de glace et des noisettes caramélisées.