

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

## Quenelle nature au beurre, sauce persil, vieux vinaigre et trévisse

Une recette originale de Christophe Aribert, *Chef Etoilé \*\* à la Maison Aribert*

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Temps de préparation :** 15-20 min

**Temps de cuisson :** 40 min

### INGRÉDIENTS

- 4 quenelles nature au beurre de Bresse AOP Royans
- 100g d'épinards
- 1 trévisse
- 1 botte de persil
- 50g de truffes
- Huile de Noix
- Huile de Noisette
- Vieux vinaigre balsamique
- 1 citron vert

### 1. Préparation de la sauce persil

- ▶ Equeuter le persil et faire blanchir les feuilles 1 m 30 sec puis les mixer avec de l'eau pour obtenir une texture lisse et souple.
- ▶ Enlever les côtes des épinards, les blanchir 45 secondes, puis les mixer avec de l'eau pour obtenir une texture lisse et souple.
- ▶ Pocher un oeuf dans une eau vinaigrée 3-4 minutes.
- ▶ Presser le jus de citron vert.
- ▶ Mixer 5 cuillères à soupe de persil et 2 d'épinards avec une demi cuillère de jus de citron vert.
- ▶ Assaisonner avec sel et poivre.

### 2. Préparation vinaigrette trévisse

- ▶ Laver la salade et tailler les feuilles en 3 ou 4.
- ▶ Mélanger 1 cuillère d'huile de noisette, 1 cuillère d'huile de noix et 2 cuillères de vieux vinaigre balsamique.

### 3. Cuisson

- ▶ Dans un plat beurré, disposer les quenelles.
- ▶ Mettre au four à 210°C pendant 40 minutes.

### DRESSAGE

- ▶ Faire chauffer la sauce persil et la disposer dans le fond de l'assiette. Déposer la quenelle chaude par-dessus.
- ▶ Assaisonner la trévisse avec la vinaigrette et la disposer sur l'assiette.
- ▶ Parsemer de lamelles de truffes