

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

## Quenelle nature,

tomate rôtie à l'aneth et sauce au lait de soja

Une recette originale de Christophe Aribert, *Chef Étoilé aux Terrasses d'Uriage*

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 45 min

### INGRÉDIENTS

- |                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| - 8 quenelles natures | - 2 tomates                 |
| - 80g Royans          | - 2 branches d'aneth        |
| - ½ L de lait de soja | - Poivre blanc Penja        |
| - 30g de beurre       | - Gros sel gris de Guérande |
| - 30g de farine       |                             |

### 1. Velouté de soja

- ▶ Faire fondre le beurre.
- ▶ Ajouter la farine et le lait de soja préchauffé.
- ▶ Assaisonner avec le sel et le poivre.

### 2. Quenelles

- ▶ Cuire au four les quenelles dans un plat avec le velouté de soja pendant 40 minutes.

### 3. Tomates

- ▶ Laver, tailler les tomates en quartiers.
- ▶ Ajouter-les 10 minutes avant la fin de cuisson des quenelles.

### MONTAGE ET FINITION

- ▶ À la sortie du four, dresser avec l'aneth finement haché.