

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

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.