

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

QUENELLE DE BROCHET

Carpaccio d'agrumes & oeufs de truite



QUENELLE BROCHET

Carpaccio d'agrumes & oeufs de truite

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

Coût / portion : *Accessible*

Temps de préparation : *20 min*

Temps de cuisson : *8 min*

- 2 quenelles de brochet 150g

ROYANS

- 1 orange

- 1 kumquat

- ½ pamplemousse

- ½ fruit de la passion

- 25g d'œufs de truite

- Beurre

- 10 cL de crème liquide

- Baie de Timur

- Sel

1. Préparation du carpaccio de fruits

- ▶ Pêler à vif le pamplemousse et l'orange puis couper en tranches fines puis en petits rectangles ou triangles.
- ▶ Couper en 2 le fruit de la passion et prélever la pulpe.
- ▶ Couper le kumquat en fines tranches.

2. Préparation de la sauce

- ▶ Mélanger le jus résiduel des agrumes et fruit de la passion à la crème liquide.
- ▶ Saler, réserver.

3. Préparation des quenelles

- ▶ Détailler les quenelles en tronçons de 1cm d'épaisseur.
- ▶ Chauffer une poêle à feu vif. Ajoute un noix de beurre et faire colorer les tronçons de quenelles 4 min de chaque côté à couvert.

4. Dressage

- ▶ Commencer le dressage pendant que les quenelles cuisent.
- ▶ Ajouter les différents morceaux de fruits.
- ▶ Disposer des touches de crème.
- ▶ Répartir les tronçons de quenelles.
- ▶ Ajouter les œufs de truite et parsemer de baie de Timur concassées.
Servir aussitôt.