



Perles, Quinoa aux épices comme un Taboulé Grenade, Citron



Perles de citron

- 100g Pâte au Citron CHEF®
- 225g eau
- 60g sucre semoule
- 5g Agar-Agar
- + 1L huile de pépin de raisin

Mix Végétal Perles, Quinoa ALPINA

- 400g de Mix Végétal Perles, Quinoa ALPINA
- ½ L de Bouillon de Légumes MAGGI
- 200g brunoise de carottes
- 2 grenades égrainées
- 200g de chou Romanesco

Vinaigrette au citron

- 20cl d'huile d'Olive
- 10cl Bouillon de Légumes MAGGI
- 50g de Pâte au Citron CHEF®
- Sel de Guérande
- Poivre

Finition :

- Pousse de moutarde de rouge et verte
- Vene Cress

Perles de Citron

- Mélanger les ingrédients, puis porter le tout à ébullition en remuant.
- Retirer du feu.
- à la seringue, verser le mélange en goutte à goutte dans l'huile de pépin de raisin préalablement refroidi au congélateur.
- Filtrer pour récupérer les perles de citron, conserver au frais.

Vinaigrette au citron

- Détendre la Pâte au Citron CHEF® avec le Bouillon de Légumes MAGGI
- Assaisonner et monter avec l'huile d'olive.
- Rectifier l'assaisonnement.

Mix Végétal Perles, Quinoa ALPINA

- Réhydrater le Mix Végétal Perles, Quinoa ALPINA dans le Bouillon de Légumes MAGGI
- Laisser reposer au froid 12H.
- Ajouter la brunoise de carottes cuite, les sommités de chou Romanesco et les grains de grenade.
- Assaisonner ensuite avec la vinaigrette.

- Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.

