



David Grémillet
Chef exécutif du Groupe Rougereau

Recette de tartelette quinoa & petits pois (pour 4 portions)

Tartelette

- Farine 31 gr
- Beurre 15 gr
- Sel 5 gr
- Eau 7 gr
- Jaune d'œuf 3 gr

- Déposer la farine et le beurre dans le batteur. Mélanger 30 secondes puis ajouter le reste des ingrédients, fraser une fois la pâte. Étaler la pâte et « emporte-piècer » 4 ronds de pâte, les cuire entre deux moules demies sphères au four 13 min à 170°C (selon votre four).

Purée de petits pois

- Petits pois 15 gr
- Fond blanc volaille 0,03 L
- Menthe fraîche 2 gr
- Crème d'Isigny 7 gr

- Cuire les petits pois 3 minutes dans le fond blanc à ébullition. Égoutter puis mixer avec la menthe fraîche. Réserver en poche.

Boule de quinoa

- Quinoa 20 gr
- Bouillon de légumes 0,06 L
- Sauce soja 0,001 L
- Parmesan en poudre 4 gr
- Herbes 5 gr

- Cuire le quinoa dans le bouillon de légumes 20 minutes, le laisser absorber toute la cuisson puis ajouter la sauce soja et le parmesan en poudre. Laisser refroidir puis former des petites boules avec les mains.

Montage

Déposer un fond de purée dans les tartelettes puis une boule de quinoa agrémentée de quelques herbes.