

OEUF MOLLET,

PETIT-POIS EN "TABAC" D'HERBES ET CHORIZO

Recette facile



INGRÉDIENTS

- 2 moques de petit-pois frais
- Feuilles d'anis (aneth) & feuilles de coriandre
- 1 trait d'huile de basilic
- Huile d'olive
- Sel

PRÉPARATION

1 Cuire les petit-pois à l'anglaise, les refroidir. Les mixer avec les feuilles d'anis et de coriandre, ajouter l'huile d'olive et l'huile de basilic. Rectifier le sel.

2 Dans le fond d'une assiette creuse, déposez la pâte de chorizo



(soubressade) ou à défaut quelques cubes de chorizo. Ajoutez la purée de petit-pois en creusant le centre comme un nid.

3 Déposez l'œuf au centre et ajoutez les croutons.

4 Décorer avec des fleurs et des rondelles de tomates.



LE CHEF
JEHAN COLSON

COORDONNÉES
RESTAURANT
LA FABRIQUE
76, rue Pasteur
97400 Saint Denis
Téléphone :
0262 19 80 60

visu
a aimé



LE CADRE

La promesse est tenue, le restaurant a pensé aux moindres détails pour transporter le client dans l'univers d'une fabrique.



LA DÉCORATION

La décoration met en avant le charme de La Réunion à travers ces tableaux de paysages réunionnais.



L'ÉQUIPE :

Une équipe fraîche et dynamique aux petits soins pour sa clientèle.

UNE RECETTE À FAIRE CONNAÎTRE ?

Contactez-nous
VISU,
Cuisine des chefs 13,
allée Bonnier 97400
Saint-Denis
info@visutele.com

CÔTE DE BŒUF PÉÏ,

BRÈDES DU MOMENT, HOUMOUS DE POIS DE TERRE AUX NOISETTES

INGRÉDIENTS

- 400 g. pois de terre cru (Mamonjy Import, vendu dans les épiceries fines)
- 2 c. à s. de tahiné (pâte de sésame)
- 1 citron
- 1 trait d'huile d'olive
- Quelques noisettes

PRÉPARATION

1 Mettre les pois de terre dans une casserole, couvrir d'eau et cuire pendant 2 heures.

2 Déposez les pois de terres égouttés dans le mixeur, ajouter ¼ d'eau de cuisson restante, le zeste et le jus du citron, le tahiné et l'huile d'olive.



3 Faire chauffer les noisettes à 150°C pendant 20 min. Les

concasser et les disposer sur l'houmous de pois de terre.