



Rosace de Laurette

Recette de Marc Meurin, Le château de Beaulieu

Difficulté :



Temps de préparation : 12 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Ingrédients, pour 4 personnes :

- 400 g de Laurette
- 6 g de paprika
- Fleur de sel : 2 pincées

1. Pelez les Laurette, et les découper en lamelle à l'aide d'une mandoline.
2. Blanchir à la vapeur pendant 6 minutes.
3. Ensuite, passer les à la friteuse à température : 165°C, pour les dorer pendant 2 minutes.
4. Disposer les lamelles en rosace dans une assiette puis saupoudrer de paprika, de fleur de sel.



Bonne dégustation !

