CAP BOURBON



LÉGINE ET FRUITS DE LA PASSION

Magasin 20 - Port-Ouest - Le Port 97420 - La Réunion - **info@capbourbon.fr**

www.capbourbon.fr



LÉGINE ET FRUITS DE LA PASSION

Joey ATCHAMA
Restaurant ***Le Velli***
à St André

Ingrédients

- Citrouille
- Légine
- Fruit de la passion
- Beurre
- Oignon
- Ail
- Gingembre
- Cotomili
- Citron vert

Purée de citrouille et fruit de la passion

✓ Faire revenir la citrouille dans du beurre oignon ail et gingembre et laisser cuire lentement à couvert.
✓ Ensuite mixer avec le cotomili et le fruit de la passion.
✓ Réaliser des pickles d'oignons et de citrouille. En coupant fin la citrouille et les oignons, faire revenir, déglacer au vinaigre et c'est prêt.

Salade de citrouille et passion

✓ Couper en brunoise la citrouille, ajouter le fruit de la passion, assaisonner, ajouter du balsamique, et un zeste de citron vert.

La légine

✓ Pour la légine, tremper 2 min dans un mélange de sauce soja et balsamique, et cuire d'un seul côté à feu vif avec du beurre.
✓ Éteindre le feu, retourner, laisser quelques secondes de l'autre côté et dresser.