



CAP BOURBON



L'ÉGINE ET FRUITS
DE LA PASSION



LÉGINE ET FRUITS DE LA PASSION

Joey ATCHAMA

Restaurant **Le Velli**
à St André

Ingédients

- ★ 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 geste 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.