

Donuts de Pélardon rôti en croûte d'Huile d'Olive AOP de Nîmes et cacahuètes

(Restaurant Le Marypol)

Ingrédients

- 4 Pélardons
- 200g de cacahuètes
- 150g d'Huile d'Olive AOP de Nîmes
- 4 tranches de pain de mie
- 40g de ciboulette
- 40g d'estragon
- 2 échalotes
- 1 oeuf

Torréfier les cacahuètes au four 15 minutes à 180°C et les mixer pour obtenir une chapelure. Creuser une forme de donuts dans les pélardons à l'aide d'un emporte-pièce. Tremper les pélardons dans l'œuf battu puis dans la chapelure pour obtenir une belle croûte.

Tailler le pain de mie à la dimension du pélardon, le napper d'Huile d'Olive AOP de Nîmes et déposer le pélardon dessus.

Cuire l'ensemble au four 7 à 10 minutes à 180°C.

Ciseler ensemble la ciboulette, l'estragon et les échalotes et assaisonner d'Huile d'Olive AOP de Nîmes pour en farcir les donuts dès leur sortie du four.

Dresser harmonieusement, accompagnez d'une salade verte à l'Huile d'Olive AOP de Nîmes.



RECETTE DE CHEF



RESTAURANT LE MARYPOL

à Vézénobres
04 66 60 33 20
www.restauranttraiteur-lemarypol-vezenobres.com

Florent Mansard

