

Crèmeux de perles aux betteraves, lait de coco et halloumi grillé



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Quinoa	~
0.04	Bouillon de légumes BIO déshydraté en boîte 1 kg KNORR	0208647
0.4	Lait de coco en brique 1 L REAL THAÏ	0196727
0.05	Jus de Yuzu en bouteille 180 ml HEUSCHEN AND SCHROUFF	0095761
0.75	Halloumi	~
1	Betteraves en dés assaisonnées en boîte 5/1 BON&ENGAGE	0220833
PM	Basilic	~
PM	Concombre	~
0.4	Purée de fruits de la passion sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0181122
0.04	Préparation gélatine Texture en boîte 1 kg KNORR	0169816

Étapes de préparation

- 1 Rincer à l'eau chaude puis cuire le quinoa dans le bouillon de légumes reconstitué.
- 2 Eponger les tranches de halloumi avant de les griller sous la salamandre ou sur une grille.
- 3 Réaliser une sauce en mixant les betteraves, le lait de coco et le jus de citron. Mélanger le quinoa avec la sauce crémeuse.
- 4 Recouvrir harmonieusement avec le halloumi, des lamelles de concombre et le

4

crèmeux de fruit de la passion. Servir avec du basilic frais.