

# SUPRÊMES SOUFFLÉS AUX 5 LÉGUMES *tombée d'épinard et radis rond*

|  |      |   |                      |   |              |  |             |   |         |
|--|------|---|----------------------|---|--------------|--|-------------|---|---------|
|  | Plat |  | Quenelles & Soufflés |  | Nb. portions |  | Préparation |  | Cuisson |
|  |      |   |                      | 4   |              | 5  |             | 20  |         |



## INGRÉDIENTS

- 4 Suprêmes soufflés au 5 légumes
- 750g d'épinards
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de radis rond
- 100g de beurre
- 1 filet d'huile de pépin de raisin
- 100g d'amande
- Sel et poivre

## RECETTE

### Préparation

- Couper les fanes de radis et garder la fane sur 1cm. Puis couper les radis en 4
- Dans une poêle faire revenir les radis au beurre jusqu'à qu'ils soient fondants. Saler et poivrer à mi-cuisson. Réserver
- Dans la poêle chaude rôtir les suprêmes avec un filet d'huile de pépins de raisin pendant 4 minutes de chaque côté. Réserver
- Dans la poêle chaude, faire tomber les épinards au beurre, mélanger avec de l'ail épluché piqué sur votre fourchette. Saler et poivrer en fin de cuisson.
- Finir l'assiette : dans un emporte-pièce rond, disposer les épinards au milieu de votre assiette puis disposer un suprême soufflé aux 5 légumes par-dessus. Autour, disposer les radis cuits et terminer en saupoudrant d'amandes concassées.