



JEU : EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette de "la Royale de Champignons" :

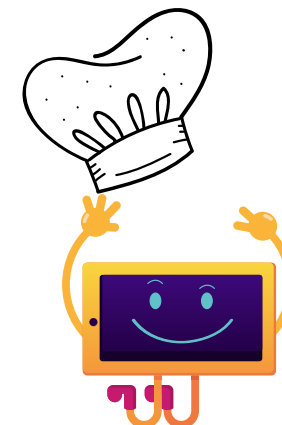


1. Préchauffer le four à 90°.
2. Émincer finement les champignons et ciseler les échalotes.
3. Faire chauffer le beurre dans une cocotte et faire suer l'ensemble. Ajouter la crème, bien mélanger et laisser cuire 15 minutes sur feu doux.
4. Mixer avec un mixer plongeant et laisser refroidir complètement.
5. Ajouter les œufs, ajouter le poivre et la muscade, mixer de nouveau, tamiser pour obtenir un mélange bien lisse et réserver.
6. Mouler la royale dans deux ramequins de service et faire cuire au four dans un bain-marie pendant 25 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir bien propre.
7. Découper en cube ou laisser entier dans un bouillon de légumes et servir avec un bon pain grillé.



LE SAVIEZ-VOUS :

En cuisine classique, une « Royale » est une crème moulée, détaillée en petits morceaux et qui sert de garniture à un potage clair.



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 6 personnes :

INGRÉDIENTS	CHAMPIGNONS	BEURRE SALÉ	ŒUFS	NOIX DE MUSCADE	POIVRE BLANC	ÉCHA-LOTTES	CREME LIQUIDE
Pour 2 pers.	250 g	30 g	2	1 pincée	6 grains	25 g	100 g
Pour 6 pers.							

Solutions : 750g de champignons, 90g de beurre salé, 6 œufs, 3 pincées de noix de muscade, 18 grains de poivre de blanc, 75g d'échalottes, 300g de crème liquide.