DÉCLINAISON DE GIRAUMON par Ely JO, Gastronomade

PRISCA MORJON

Préparation	Cuisson	Personnes
10 min	15-20 min	4

Ingrédients

500g de giraumon
2 piments végétariens
50cl de crème légère
100g de poulet fumé
Basilic frais
Huile d'olive
Sel et poivre
Sel et poivre

Environ 2,50€ PAR PERSONNE

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Couper le giraumon en tranches.
Les peler.
Couper une tranche
de giraumon cru en brunoise.
Disposer les autres sur une plaque de cuisson.
Conserver les graines.
Arroser d'huile d'olive, saler et poivrer.
Enfourner 15 minutes environ.
Effilocher le poulet fumé et réserver.
Hacher finement les piments végétariens.
Oter le giraumon du four.
Détailler une tranche en petits dés.
Mixer les tranches de giraumon avec la crème
jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Servir le crémeux de giraumon avec le poulet,
le giraumon cru en dés, le basilic frais et le piment
végétarien.
Ajouter lesgraines de giraumon rôties.

Retrouvez-nous sur
carrefour-martinique.com

je consomme local

Carrefour Martinique j'ai choisi