

Les royales

Habituellement utilisées en garniture pour les consommés, les royales peuvent être aussi utilisées dans les garnitures pour les chauds froids.

Royale de base :

- 1 œuf entier.
- 1 jaune.
- 1 dl de consommé.
- Assaisonnement, sel, poivre.
- Colorant naturel concentré de tomate, curry, jus de persil ou d'épinard, carottes, etc.

- ⇒ Battre l'œuf plus le jaune en omelette.
- ⇒ Verser le consommé chaud (il ne doit pas être clarifié).
- ⇒ Assaisonner.
- ⇒ Verser dans un moule beurré.
- ⇒ Pocher au bain-marie en évitant l'ébullition.

REMARQUE :

Pour les royales à base de carottes, épinards, poissons, crustacés.

Cuire (pocher ou étuver) l'élément de base, le passer au tamis ou au cutter, ajouter 3 à 4 cl de béchamel avant de l'ajouter à l'appareil à royale.