

R

ROYANS RÉVOLUTIONNE UNE PÂTE
HISTORIQUEMENT SÈCHE AVEC LE
LANCEMENT DES **CROZETS FRAIS** !



Depuis 1962, la marque de la maison Saint Jean met son savoir-faire pastier au service des professionnels de la restauration pour leur proposer des pâtes de qualité, simples ou farcies, en frais ou surgelé, adaptées à tout type de restauration. Royans est en constante innovation pour promouvoir les produits du terroir français. Après avoir remis au goût du jour les ravioles, produit emblématique drômois, puis les quenelles, spécialité lyonnaise, la marque s'attaque au produit star de la Savoie : **le crozet.**

Véritable monument de la gastronomie savoyarde, ce produit s'inscrit parfaitement dans le savoir-faire pastier historique de la marque. Pour se faire une place sur ce marché, Royans bouscule les codes et innove en invitant le crozet, une pâte sèche à l'origine, au rayon frais. Une réelle innovation qui a pour but de révolutionner ce produit enfermé dans sa saisonnalité et sa façon d'être consommé. Royans souhaite ainsi propulser cette petite pâte carrée, peu connue du grand public, au rang d'incontournable des menus des professionnels de la restauration.

LE CROZET FRAIS

Royans respecte la recette traditionnelle de fabrication des crozets et utilise des **œufs de poules élevées en plein air, en France, du blé français** et n'ajoute **aucun additif** pour obtenir un produit de qualité. Ces ingrédients sont pétris pour former une belle pâte, qui est ensuite découpée en petits carrés de 5 mm de côté.

UNE CUISSON RAPIDE ET UN GOÛT AUTHENTIQUE

Fini les cuissons longues, les crozets frais sont prêts en 4 minutes dans l'eau contre 15 minutes pour les produits similaires au rayon sec. **Le temps de cuisson est divisé par 4**, un réel atout pour les professionnels de la restauration.

De plus, la mise en œuvre en gratin ne nécessite **pas de précuisson à l'eau des crozets**. Un véritable **gain de temps** mais aussi **des économies d'eau et d'énergie**.

La marque présente deux recettes, blé ou sarrasin, pour varier les goûts, les couleurs et les textures. Les crozets au sarrasin, plus traditionnels et rustiques ou les crozets au blé, plus doux, au bon goût d'œuf. Les produits sont disponibles en sachets de 500 g (5 portions en plat principal, 8 portions en accompagnement).



Nature

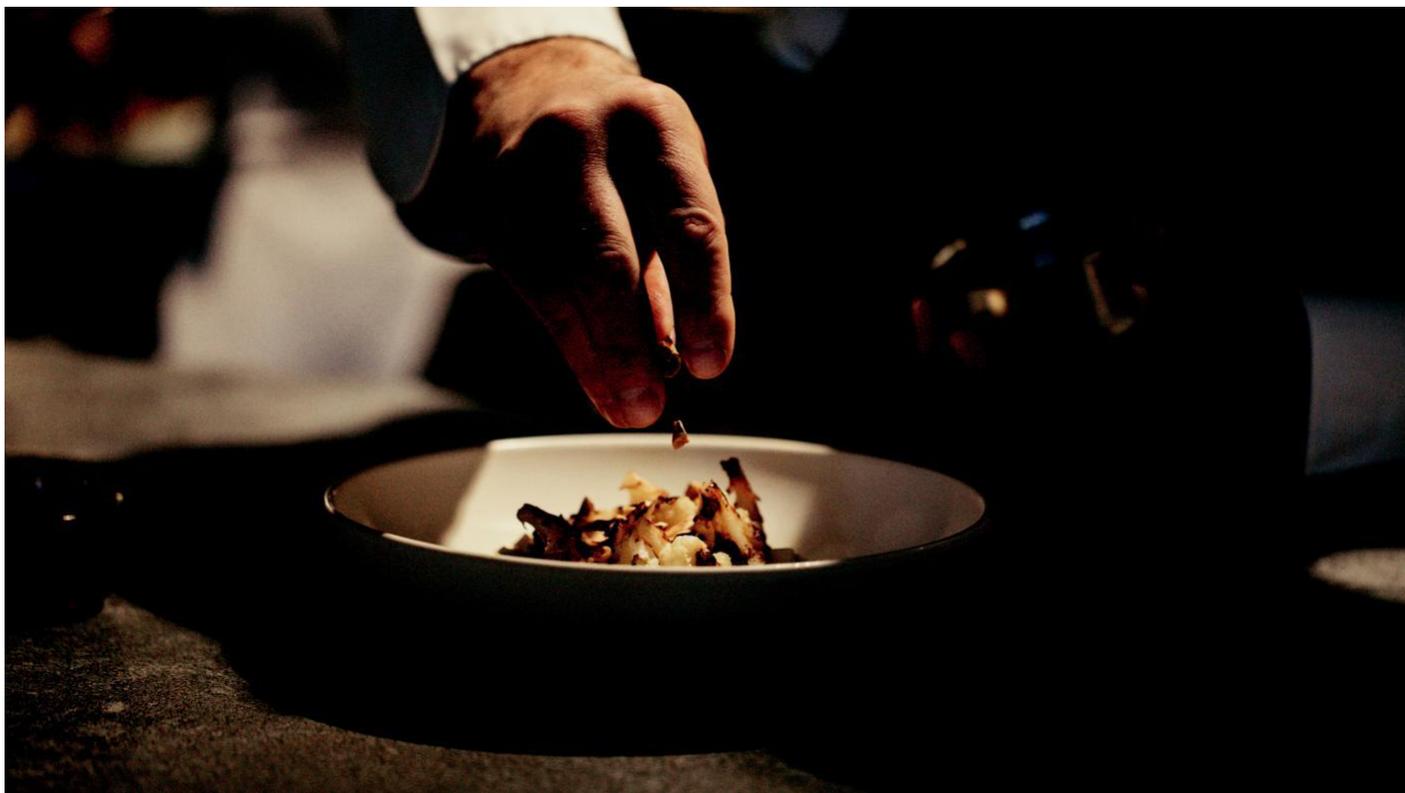


Sarrasin

L'exigence de la marque se retrouve dans le goût et dans des engagements concrets : des fournisseurs français et régionaux, ainsi que des recettes les plus courtes possibles en termes d'ingrédients... Une démarche éthique mise en place depuis déjà 25 ans et qui ne cesse de s'intensifier.

DES CROZETS AU QUOTIDIEN, POUR TOUTES LES ENVIES

Grâce à leur facilité et leur rapidité de mise en œuvre, la marque souhaite insuffler **une nouvelle façon de consommer les crozets**. Pour Royans, les crozets ne sont pas simplement synonymes de croziflette pour réchauffer les soirées d'hiver. Les emblématiques petites pâtes carrées peuvent se décliner en créations salées ou sucrées : en accompagnement, en salade, en plat ou encore en dessert étonnant. Un nouveau terrain de jeu pour les chefs et professionnels de la restauration !



DES RECETTES SIGNÉES CHRISTOPHE ARIBERT & ROYANS

Royans a proposé au chef doublement étoilé Christophe Aribert, partenaire de la marque depuis 2017, d'imaginer des recettes originales autour des crozets.



D'une recette de terroir, avec le gratin de crozets au sarrasin, aux crozets cuisinés en risotto, en passant par les audacieux crozets façon riz au lait, ou en salade d'été, le chef regorge d'idées pour mettre en avant les nouveaux crozets frais Royans.

Christophe Aribert a d'ailleurs décidé de mettre sa recette de crozets au lait à la carte de son brunch, tous les dimanches, dans son bistrot Café A.

« Je collabore avec Royans depuis près de 7 ans maintenant. J'ai toujours aimé cuisiner des produits de terroir et les crozets frais m'ont tout de suite inspiré. Cette fois-ci, j'ai décidé de travailler les crozets en dessert et de mettre à la carte de mon bistrot, une recette très originale de crozets au lait, qui casse les codes du traditionnel « Riz au lait ». »

Christophe Aribert.

GRATIN DE CROZETS SARRASIN, CRÈME AU BLEU VERCORS-SASSENAGE & NOIX



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 400 g de Crozets frais au sarrasin Royans
- 200 g de poitrine fumée
- 4 oignons jaunes
- 175 g de lait
- 175 g de crème
- 500 g de pommes de terre
- 150 g de bleu Vercors-Sassenage
- 50 g de gros sel gris de Guérande
- 100 g de cerneaux de noix
- PM : Sel fin
- PM : Poivre blanc penja

1- Crème au bleu Vercors-Sassenage

- Laver, éplucher les pommes de terre. Les tailler en dés réguliers.
- Cuire dans un mélange de lait, crème, sel, poivre, les pommes de terre pendant 20 minutes à court bouillon.
- Ajouter 100 g de bleu du Vercors-Sassenage taillé en dés et recuire 5 minutes.
- Mixer le tout au Thermomix et réserver au chaud dans une casserole.

2 - Garniture

- Tailler la poitrine en petits lardons.
- Éplucher et ciseler les oignons jaunes.
- Dans un rondau, suer les lardons sans coloration et ajouter les oignons taillés.

3 - Cuisson des crozets

- Ajouter les crozets frais au sarrasin Royans à la garniture.
- Incorporer la crème au bleu pour un mélange homogène.
- Disposer le tout dans des plats à gratin individuels, ajouter sur le dessus le reste du bleu en petits dés.
- Cuire au four à 210°C pendant 20 minutes.

4 - Dressage

- Sortir du four, ajouter des cerneaux de noix torréfiés taillés en 4, et servir !

SALADE D'ÉTÉ DE CROZETS



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 400 g de Crozets frais nature Royans
- 4 tomates
- 1 mozzarella
- 1 botte de persil
- 1 œuf
- 6 cornichons
- 4 tranches de jambon cru
- 7 c.a.s d'huile d'olive
- 4 c.a.s de vinaigre Xeres
- 4 gousses d'ail
- ¼ de botte de Thym
- PM Sel
- PM Poivre
- PM Sucre

1- Cuisson des crozets

- Cuire les crozets dans une eau bouillante salée pendant 3 minutes et 30 secondes afin de les garder al dente.
- Les refroidir et les réserver.

2 - Préparation des tomates

- Tailler les tomates en 6, les étaler sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
- Ajouter les branches de thym, les gousses d'ail écrasées, du sel, du poivre, un filet d'huile d'olive et une pincée de sucre.
- Faire cuire au four à 150°C pendant 1h à 1h30.
- Une fois cuites, les tailler en julienne.

3 - Préparation de la garniture

- Tailler la mozzarella en petits morceaux et réserver.
- Tailler le jambon en julienne et réserver.
- Concasser le persil et réserver.

4 - Préparation de la mayonnaise à l'oeuf

- Cuire un œuf mollet 5 minutes dans l'eau bouillante puis le refroidir dans l'eau froide. Ensuite, l'écaler puis l'écraser à la fourchette dans un cul de poule.
- Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre et les cornichons taillés en 2 dans la longueur et émincés.
- Rectifier la texture et l'assaisonnement.

5 - Finition

- Mélanger l'ensemble. Dresser dans une box à emporter, ou une assiette. Finir avec le persil ciselé et servir immédiatement !

CROZETS FAÇON RISOTTO, CHOU-FLEUR, PERSIL & CITRON



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 400 g de Crozets frais nature Royans
- 1 oignon
- 1 chou-fleur
- 1 L de lait
- 20 cl de vin blanc
- Zeste de citron
- 50 g de noisettes
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- Eau
- Pousses de persil

1- Sommités rôties

Récupérer 10 sommités de taille moyenne du chou-fleur (conserver le reste pour la purée). Tailler-les en deux puis marquer à l'huile sur la face coupée. Saler. Cuire à couvert jusqu'à obtenir une belle coloration. Poivrer à la fin de la cuisson.

2 - Bouillon de chou-fleur

Récupérer toutes les feuilles du chou-fleur et mouiller à l'eau à hauteur. Cuire à feu doux avec le zeste prélevé à l'économe et les tiges de persil. Passer. Réserver.

3 - Purée de chou-fleur

Tailler le reste du chou-fleur grossièrement (en conservant les parures pour le risotto). Mouiller avec 1L de lait et saler. Cuire jusqu'à ce que le chou-fleur soit fondant. Egoutter puis mixer en détendant au lait de cuisson pour obtenir une purée lisse. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

4 - Risotto de crozets

Éplucher et ciseler l'oignon. Hacher les parures de chou-fleur. Suer à l'huile d'olive puis ajouter les crozets. Déglacer au vin blanc puis mouiller petit à petit au bouillon chaud comme pour cuire un risotto. Quand les crozets sont cuits, lier à la purée de chou-fleur hors du feu. Rectifier l'assaisonnement.

5 - Dressage & finition

Dresser le risotto dans une assiette creuse. Torrifier les noisettes au four à 170°C pendant 20 minutes. Tailler-les en 4. Réaliser des petites pluches de persil. Mettre quelques zestes de citron à la micro plane sur le risotto, ajouter quelques morceaux de noisettes et décorer de persil. Donner un tour de moulin à poivre et servir !

CROZETS SARRASIN AU LAIT, VANILLE ET PRALINÉ



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

Crozets au lait :

- 160 g de Crozets frais au sarrasin Royans
- 1030 g de lait entier
- 250 g de crème
- 112 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 16 g de Maïzena

Topping :

- 300 g de noisettes
- 300 g d'amandes
- 300 g de sucre

1- Préparation des crozets au lait

- Faire chauffer 1 kg de lait, la crème, le sucre et la vanille pendant 30 minutes.
- Ajouter à ébullition 30 g de lait et la maïzena, bien mélangés au préalable.
- Remuer énergétiquement jusqu'à épaississement.
- Ajouter les crozets et les cuire 6 minutes.

2 - Préparation du topping

- Faire torrifier les amandes et les noisettes en les étalant sur une plaque, mettre au four à 160°C pendant 30 minutes.
 - Faire un caramel à 180°C, lorsque le caramel est bien foncé, retirer du feu et verser sur un silpat.
 - Laisser refroidir.
 - Une fois refroidi, mixer le caramel, les amandes et les noisettes torrifiées.
-
- Servir tiède dans un bol, en nappant les crozets au lait du topping praliné.

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

À propos de Royans

Royans tient à proposer aux métiers de la restauration une large gamme de produits frais ou surgelés, fabriqués en France, disponibles également en version biologique et préparés avec les meilleurs ingrédients. Royans s'engage à respecter les recettes régionales traditionnelles, comme les ravioles du Dauphiné Label Rouge, les quenelles à la cuillère ou les pâtes fraîches aux ingrédients rigoureusement sélectionnés... autant de produits élaborés selon un savoir-faire unique afin d'offrir des produits d'une qualité exceptionnelle aux professionnels de la restauration. De grands chefs utilisent les produits Royans, comme Christophe Aribert, chef de La Maison Aribert à Uriage, salué par 2 étoiles Michelin et 4 toques au Gault-Millau.