


Palets d'olives vertes et noires au Couscous Complet



Ingrédients

Nombre de portions :

 25 portions

- 500 g de Couscous Complet Biologique
- 75 cl de lait entier
- 4 œufs + 4 jaunes d'œuf
- 130 g d'olives vertes et noires rondelles
- 1 bouquet garni
- Piment d'Espelette

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Réhydrater le couscous complet avec du lait préalablement infusé à l'aide du bouquet garni.
- 2 Ajouter les œufs et mélanger vivement. Intégrer les olives et le Piment d'Espelette avant de mettre sur le feu jusqu'au premier bouillon.
- 3 Déposer dans un moule silocone portionné et faire refroidir.
- 4 Démouler, passer en friteuse ou sauteuse.
- 5 Servir les palets lorsqu'ils commencent à colorer.