



PENNE À L'ÉMINCÉ DE THE GREEN MOUNTAIN À LA CRÈME ET AUX CÈPES SAUTÉS

SUCCÉDANÉS DE VIANDE

PÂTES

VÉGÉTARIEN

TRADITIONNELLE



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur



Secteur social

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based émincé, IQF, 600 g
- BRESC Marinade pour poulet 25 g
- HILCONA Pasta non farcies, Penne, IQF, 2 kg
- Huile de colza, 60 ml
- Oignons émincés 3 mm, 100 g
- BRESC ail espagnol fraîchement haché, 20 g
- Vin de cuisine blanc, 150 ml
- Crème entière 35 %, 400 g
- Eau du robinet, 700 ml
- Hügli crème de cèpes avec morceaux, 300 g
- Roux à la farine blanc, 30 g
- Sel de table, 5 g
- Poudre de bouillon de légumes, 20 g
- Poivre blanc moulu, 1 g
- Huile d'olive, 90 ml
- Bolets coupés en dés, IQF, 400 kg
- Gros sel du moulin, 4 g
- Poivre noir en grains du moulin, 1 g
- Botte de thym, 15 g
- Grana Padano DOP, en copeaux, 200 g

PRÉPARATION

- 1 Préparer tous les ingrédients. Faire mariner la viande en tranches. Effeuille le thym.
 - 2 Dans une casserole adaptée, chauffer l'huile de colza et faire revenir les dés d'oignon. Faire revenir l'ail en même temps.
 - 3 Déglacer avec le vin blanc et réduire de moitié.
 - 4 Remplir de crème et d'eau et porter à ébullition.
 - 5 Ajouter la crème de cèpes et le roux, puis laisser mijoter pendant 5 minutes.
 - 6 Pendant ce temps, assaisonner la sauce avec du sel, du poivre blanc et du bouillon en poudre. Ensuite, mixer brièvement la sauce.
 - 7 Faire revenir les cèpes et les morceaux de viande dans une poêle antiadhésive avec de l'huile d'olive à feu vif et assaisonner avec du sel marin, du poivre noir et du thym effeuillé.
 - 8 En attendant, faites chauffer les penne dans une casserole pendant 30 secondes.
 - 9 Présentez les ingrédients dans une assiette de pâtes et garnissez de copeaux de fromage.
- TIPP!** Chauffer de grandes quantités de pâtes dans le four mixte à 95°C et 100% de vapeur pendant 3 minutes