



THE GREEN MOUNTAIN EMINCÉ DE POIVRONS AVEC STROZZAPRETI ET PETITS POIS

FUSION

VÉGAN

PÂTES

SUCCÉDANÉS DE VIANDE



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur



Secteur social

INGRÉDIENTS

EMINCÉ DE POIVRONS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based émincé, IQF, 1 kg
- BRESC Marinade pour poulet, 40 g
- Huile de colza, 70 ml
- Coulis crémeux de purée de poivrons grillés (voir ci-dessous), 800 ml
- HILCONA Strozzapreti, 1,5 kg
- Légumes de pois "nature", 1 kg

COULIS CRÉMEUX DE PURÉE DE POIVRONS GRILLÉS

- Huile d'olive, 6 ml
- Oignons hachés, 3 mm, 20 g
- BRESC ail espagnol fraîchement haché, 20 g
- Paprika mi-fort, 5 g
- Eau du robinet, 240 ml
- Crème de cuisson au soja, 240 ml
- BRESC purée de poivrons grillés, 320 g
- Sel de table, 1 g
- Poivre noir frais moulu, 1 g
- Roux à la farine blanc

PRÉPARATION

COULIS CRÉMEUX DE PURÉE DE POIVRONS GRILLÉS

- 1 Dans une casserole ou un faitout adapté, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen et faire revenir les dés d'oignon.
- 2 Faire revenir les cubes d'ail.
- 3 Saupoudrer de paprika en poudre et laisser revenir brièvement.
- 4 Remplir avec de l'eau, de la crème de cuisine et de la purée de poivrons, puis porter à ébullition. Assaisonner ensuite avec du sel et du poivre.
- 5 Lier avec le roux et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Mixer rapidement.

EMINCÉ DE POIVRONS

- 6 Faire revenir le émincé mariné dans de l'huile de colza chaude jusqu'à ce qu'il soit bien doré, puis le tenir au chaud.
- 7 Faire chauffer les pâtes dans le combi-étuve préchauffé à 100% de vapeur et 95 °C pendant 3 minutes.
- 8 Faire revenir brièvement les petits pois ou les réchauffer au CombiSteamer.
- 9 Ajouter les dés de viande dans la sauce et laisser à nouveau chauffer brièvement.
- 10 Tous les ingrédients disposés, s'il vous plaît

TIPPI! Les pâtes peuvent aussi être réchauffées en 30 secondes dans un cuiseur à pâtes pour de petites quantités.