



CAPUNS DE LÉGUMES AVEC POIREAUX ET CAROTTES SERVIS DANS LE BOUILLON

TRADITIONNELLE

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

VÉGÉTARIEN



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- HILCONA Capuns aux légumes, IQF, 2.5 kg
- Oignons émincés, 100 g
- Poireau, 200 g
- Carottes coupées en dés, 200 g
- Eau du robinet, 1.5 l
- Poudre de bouillon de légumes, 30 g
- Poivre noir frais moulu, 1 g

PRÉPARATION

- 1 Couper les poireaux en rondelles et les laver à l'eau froide courante.
- 2 Réchauffer les capuns congelés au CombiSteamer préchauffé pendant environ 12 à 15 minutes à 100% de vapeur et 95 °C.
- 3 Mettre les légumes, l'eau et la poudre de bouillon dans une casserole adaptée, porter à ébullition et cuire jusqu'à tendreté.
- 4 Assaisonner le bouillon de légumes avec du poivre.
- 5 Présentez les capuns chauds avec le bouillon de légumes.

TIPP! Servir avec du fromage de montagne gratiné des Grisons.