



GNOCCHI BIO AUX PLEUROTÉS ET AU POTIRON SUR SAUCE TOMATE À L'ORANGE

VÉGÉTARIEN

FUSION

PÂTES

BIO



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur



Secteur social

INGRÉDIENTS

- HILCONA Compléments Bio Gnocchi végétalien, IQF, 2 kg
- Sauce tomate bio, 500 ml
- Huile de colza bio, 50 ml
- Huile d'olive bio, 60 ml
- Jus d'orange bio 100%, 100 ml
- Courge bio épluchée, 600 g
- Oignons bio émincés 3 mm, 20 g
- Ail bio haché, 3 g
- Champignons pleurotes bio, 600 g
- Sel marin grossier frais directement du moulin, 12 g
- Poivre bio noir frais moulu à la meule, 1 g
- Alternative bio au parmesan végétal, râpé 200 g
- Botte de basilic bio, 20 g

PRÉPARATION

- 1 Préparer une sauce tomate bio, l'épaissir légèrement et parfumer avec du jus d'orange à la fin.
- 2 Couper la citrouille en morceaux pratiques, par exemple en triangles.
- 3 Émietter les pleurotes en morceaux de taille raisonnable dans le sens de la fibre
- 4 Couper 2/3 du basilic en lanières.
- 5 Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile de colza.
- 6 Faire dorer les gnocchis à feu moyen dans de l'huile de colza, puis les maintenir au chaud.
- 7 Huiler la poêle, y verser l'huile d'olive et chauffer.
- 8 Faire revenir les morceaux de potiron avec les dés d'oignon dans l'huile d'olive.
- 9 Faire revenir des lamelles de pleurote gris et de l'ail.
- 10 Ajouter les gnocchis et mélanger.
- 11 Assaisonner avec du sel et du poivre et mélanger.
- 12 Enfin, ajoutez les lamelles de basilic et mélangez bien une dernière fois.
- 13 Présentez les gnocchis avec la sauce tomate-orange de manière appétissante.
- 14 Garnir avec les feuilles de basilic restantes et l'alternative au fromage râpé.

TIPP! En accompagnement d'un plat grillé.