



TORTELLINI BIO AUX ÉPINARDS ET À LA RICOTTA SUR COULIS DE CAROTTES PARFUMÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, ACCOMPAGNÉS DE CHOU POINTU ET DE COURGE GLACÉE

FUSION

PÂTES

VÉGÉTARIEN

BIO



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

TORTELLINI BIO

- HILCONA Pasta Professional Bio Tortellini Ricotta épinard, IQF, 2 kg
- Chou pointu bio en dés 20 mm, 400 g
- Margarine (sans additifs d'origine animale), 25 g
- Oignons bio émincés 3 mm, 40 g
- Eau du robinet, 100 ml
- Bouillon de légumes bio en poudre, 12 g
- Poivre noir frais moulu, 1 g
- Citrouille bio épluchée, 400 g
- Huile d'olive bio, 15 ml
- Sel marin grossier frais directement du moulin, 4 g
- Cumin bio moulu, 2 g
- Sucre bio, 20 g
- Grana Padano bio AOP, flocons, 250 g
- Cresson, 15 g

COULIS DE CAROTTES BIO

- Huile de colza bio, 13 ml
- Oignons bio émincés, 3 mm, 50 g
- Vinaigre de framboise bio, 30 g
- Eau du robinet, 400 ml
- Carottes bio en dés, 5 x 5 x 5 mm, 600 g

PRÉPARATION

COULIS DE CAROTTES BIO

- 1 Faire revenir de l'huile de colza dans une casserole, faire dorer les oignons et les carottes.
- 2 Déglacer avec le vinaigre de framboise.
- 3 Remplir avec de l'eau, du bouillon en poudre, du sel, du poivre et de la noix de muscade. Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes.
- 4 Mixer finement au mixeur plongeant.

TORTELLINI BIO

- 5 Couper la citrouille en morceaux agréables et réserver.
- 6 Dans une cocotte ou un faitout, faire chauffer la margarine.
- 7 Faire revenir les dés d'oignon dans la margarine.
- 8 Faire revenir les feuilles de chou pointu.
- 9 Remplir d'eau et assaisonner avec le bouillon en poudre.
- 10 Faire mijoter jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que le chou soit encore ferme sous la dent.
- 11 Mélanger l'huile d'olive avec le sel marin, le cumin et le sucre.
- 12 Mariner les morceaux de potiron avec l'huile d'olive assaisonnée.
- 13 Les cubes de potiron marinés dans le CombiSteamer préchauffé en chaleur tournante à 180°C, selon la taille des morceaux de potiron, pendant 8 à 12 minutes.
- 14 En attendant, cuire les pâtes à la vapeur fraîche dans le CombiSteamer préchauffé à 95°C et 100% de vapeur pendant 8 minutes.
- 15 Disposez tous les ingrédients et garnissez avec les flocons de fromage et la cressonnette.

TIPPI! Lier légèrement le coulis pour qu'il ne se sépare pas sur l'assiette.

- ☐ Bouillon de légumes bio en poudre, 150 g
- ☐ Sel de table, 1 g
- ☐ Poivre bio noir frais moulu, 1 g
- ☐ Noix de muscade bio moulue, 1 g

Tu trouveras d'autres recettes sur foodservice.hilcona.com