

Poêlée de Spätzle et légumes racines gratinées au fromage du monastère



Numéro : 000585
Catégorie : 28 al forno Végétarienne
Date : 27.08.2021
Source : Axel Dröge
Mots clés : Hilcona & Alpenhain, Allemagne, Suisse, Autriche
Allergènes : Gluten, Lait, Œufs, Soja, Céleri

Pour: **10,0 Portion**

	pour 100g / 100ml	%DV
Energie	558,14kj	7%
	133,40kcal	
Protides	5,28g	12%
Lipides	4,79g	10%
-dont Acides gras saturés	2,73g	14%
Les glucides	22,15g	10%
-dont Sucres	1,84g	2%
Sel	1,1g	18%

Ingrédients

2,000 kg	HILCONA Spätzli, IQF, 2 x 2,5 kg
0,050 kg	Oignons hachés, 3 mm
0,400 kg	Carottes en macédoine, 5 x 5 x 5 mm
0,250 kg	Carottes jaunes en macédoine, 5 x 5 x 5 mm
0,200 kg	Poireau en julienne
0,200 kg	Céleri branche en tranches, 3mm
0,200 kg	Panais en macédoine, 5 x 5 x 5 mm
0,013 kg	Sel de cuisine
0,002 kg	Poivre noir en grains du moulin
0,001 kg	Noix de muscade moulue
0,010 kg	Ail haché
0,600 l	Sauce béchamel
0,100 kg	Séré / Fromage blanc
0,350 kg	ALPENHAIN fromage du monastère "Rotter", en tranches, 15 g, 4 x 990 g, IQF
0,020 kg	Persil haché
0,004 kg	Paprika mi-fort

Préparation

Mise en place :

- Préparer tous les ingrédients.
- Cuire la sauce béchamel selon recette.

Préparation :

- Blanchir brièvement les légumes sans ail et refroidir.
- Mélanger les légumes et l'ail avec le sel, le poivre, la noix de muscade.
- Mélanger les légumes marinés avec les Spätzle.
- Répartir le mélange sur des plats allant au four.
- Mixer la sauce béchamel avec le séré.
- Napper le mélange Spätzle-légumes uniformément.
- Etaler les tranches de fromage sur le gratin.
- Cuire avec air chaud, p.ex. bac GN 1/1 = 170°C pour 40 minutes.
- Garnir le gratin avec le persil haché et le paprika en poudre.

Conseil:

- Le séré maigre donne au gratin un goût léger et frais.
- 10 portions GN 1/1 = 3.300 kg mélange Spätzle-légumes, 0.7 l béchamel & 0.350 kg de fromage.

Les informations sur les valeurs nutritionnelles et sur les allergènes de cette recette correspondent aux valeurs des produits au moment où nous avons développé cette recette. Seuls les aliments et les ingrédients que vous allez utiliser pour préparer cette recette doivent être pris en compte pour votre déclaration ainsi que pour l'information à vos clients.