

# Légumes d'été au four avec des pâtes fusilli, garnis avec des triangles de Brie croustillants



**Numéro** : 000588  
**Catégorie** : 02 Menus végétariens à base de pâtes  
**Date** : 27.08.2021  
**Source** : Axel Dröge  
**Mots clés** : Hilcona & Alpenhain, légumes d'été, été  
**Allergènes** : Gluten, Lait, Œufs, Soja, Moutarde, Lupin

	pour 100g / 100ml	%DV
Energie	650,21kj	8%
	155,40kcal	
Protides	5,65g	13%
Lipides	6,43g	13%
-dont Acides gras saturés	2,29g	11%
Les glucides	18,41g	8%
-dont Sucres	1,58g	2%
Sel	0,9g	15%

Pour: **10,0 Personen**

## Ingrédients

2,000 kg	HILCONA Fusilli / Torsade, IQF, 5 kg
0,750 kg	ALPENHAIN Triangle de Brie au four, 90 x 25 g., IQF
0,700 kg	Courgettes en rissolées, 14 x 14 x 14 mm
0,700 kg	Poivrons multicolores en rissolées, 14 x 14 mm
0,300 kg	Aubergines rissolées en mirepoix, 14x14x14 mm
0,100 kg	Tomates séchées au soleil et marinées à l'huile
0,050 kg	Oignons hachés, 3 mm
0,015 kg	Ail haché
0,080 l	Huile d'olive
0,015 kg	Gros sel du moulin
0,003 kg	Poivre noir en grains du moulin
0,015 kg	Herbes fraîches hachées
0,015 kg	Basilic botte

## Préparation

Mise en place :

- Préparer tous les ingrédients.
- Couper les tomates séchées au soleil en julienne.
- Mélanger l'huile des tomates séchées avec l'huile d'olive.
- Préparer le mélange d'herbes.

Préparation :

- Mélanger les légumes en cube avec les oignons, la julienne de tomate et l'ail.
- Saler et poivrer les légumes.
- Cuire les légumes avec air chaud dans le four préchauffé à 170° C pendant 10 minutes.
- Entretemps cuire les torsades dans le four mixte préchauffé à 95°C et 100% de vapeur pendant 4 minutes.
- En même temps cuire les triangles de Brie avec air chaud préchauffé à 170°C pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Mélanger délicatement les légumes au four avec les herbes.
- Dresser les torsades dans une assiette pour pâtes et garnir avec les légumes au four.
- Poser les triangles de Brie sur le plat et garnir avec le basilic.

Conseil:

- Pour rendre ce plat plus d'exclusif ajouter des pignons de pins grillés.

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.