

# Fromage du grill servi avec un pesto d'oro et un risotto à l'orientale



**Numéro** : 000589  
**Catégorie** : 06 Menus végétariens  
**Date** : 27.08.2021  
**Source** : Axel Dröge  
**Mots clés** : Hilcona & Alpenhain  
**Allergènes** : Gluten, Lait

Pour: **10,0 Portion**

	pour 100g / 100ml	%DV
Energie	821,46kj	10%
	196,33kcal	
Protides	8,54g	19%
Lipides	12,52g	25%
-dont Acides gras saturés	5,54g	28%
Les glucides	12,12g	5%
-dont Sucres	0,86g	1%
Sel	1,1g	19%

## Ingrédients

1,500 kg	ALPENHAIN Passion du fromage à griller, 30 x 75 g, IQF
0,250 kg	HILCONA -BW Pesto D'Oro, 1 kg
2,200 kg	HILCONA Risotto Nature, 2 x 2.5 kg, IQF
0,012 kg	Epices Ras el Hanout
0,100 kg	Tomates séchées au soleil et marinées à l'huile
0,250 kg	Julienne de carottes de la Pfals
0,015 kg	Miel
0,005 kg	Harissa
0,002 kg	Sel de cuisine
0,015 kg	Romarin botte

## Préparation

Mise en place :

- Préparer tous les ingrédients.
- Couper les tomates séchées au soleil en julienne.
- Conserver l'huile des tomates pour une utilisation ultérieure dans la recette.

Préparation :

- Assaisonner le risotto avec les épices Ras El Hanout et mélanger avec la julienne des tomates séchées.
- Chauffer le risotto dans le four mixte préchauffé à 150°C et 20% de vapeur pendant 15 minutes.
- o Remuer une fois à mi-cuisson.
- Entretemps cuire le fromage avec air chaud, préchauffé à 160°C pendant 10 minutes.
- Raffiner l'huile des tomates avec du miel et la harissa.
- Chauffer brièvement les carottes et le romarin avec l'huile miel-harissa et assaisonner avec du sel.
- Dresser tous les ingrédients et garnir avec le pesto et le romarin.

Conseil :

- Servir avec une salade de tomates.

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.