

GNOCCHI BIO AUX PLEUROTES 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.