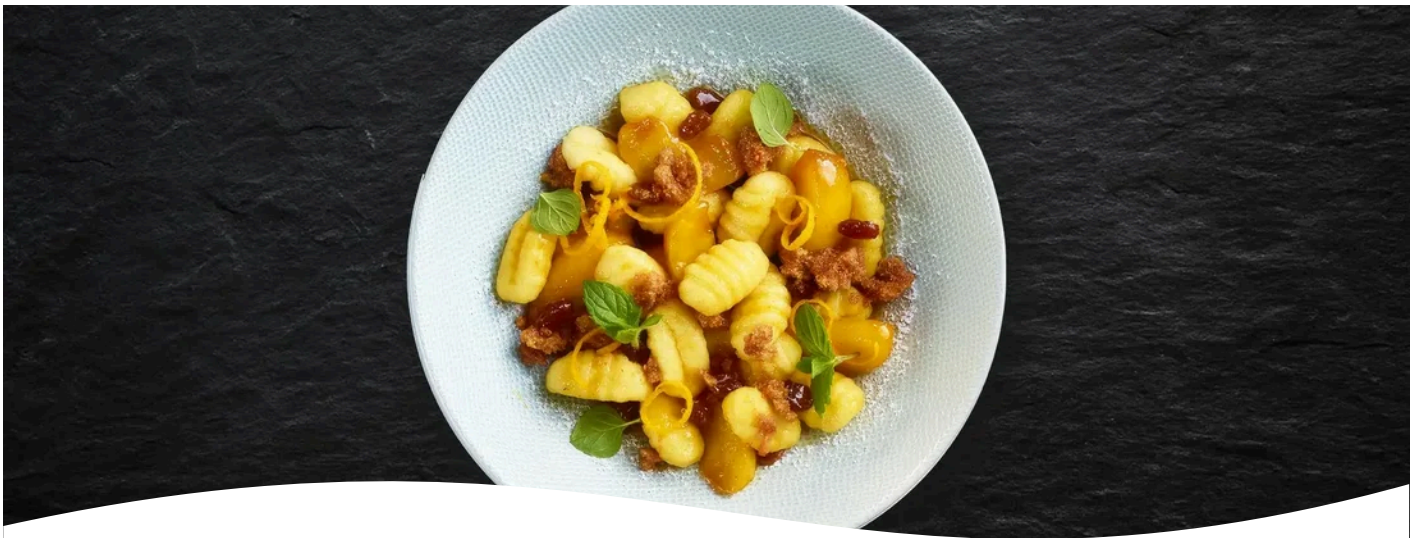


GNOCCHIS SUCRÉS GLACÉS AVEC QUARTIERS DE POMMES, RAISINS SECS ET CHAPELURE

VÉGAN FUSION PÂTES

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- HILCONA Compléments Gnocchi nature végétalien, IQF, 2 kg
- Jus d'orange 100%, 350 ml
- Sucre de canne brun, 150 g
- Raisins secs, 150 g
- Cannelle moulue, 3 g
- Jus de citron, 10 g
- Zeste d'orange, 5 g
- Tranches de pommes épluchées, 2 kg
- Chapelure claire, 100 g
- Margarine (sans additifs d'origine animale), 80 g
- Sucre glace, 10 g
- Botte de menthe, 15 g

PRÉPARATION

1. Faire bouillir du jus d'orange avec du sucre, des raisins secs, de la cannelle, du jus de citron et du zeste d'orange.
2. Ajouter des quartiers de pomme et les glacer dans le sirop.
3. Faire légèrement dorer de la chapelure dans de la margarine fondue.
4. Cuire les gnocchis dans le CombiSteamer préchauffé à 95 °C et 100 % de vapeur pendant environ 10 minutes.
5. Disposer les gnocchis avec les tranches de pommes glacées, saupoudrer de chapelure grillée, saupoudrer de sucre glace et garnir de menthe.

TIPP! Également très bon avec des poires au lieu de pommes.

TIPP! Selon le goût, le plat peut être rehaussé avec un peu de liqueur d'orange.