

PENNE À L'ÉMINCÉ DE THE GREEN MOUNTAIN À LA CRÈME ET AUX CÈPES SAUTÉS

SUCCÉDANÉS DE VIANDE | PÂTES | VÉGÉTARIEN | TRADITIONELLE

10 portions | Hôtellerie, restauration & traiteur | Secteur social

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based émincé, IQF, 600 g
- BRESC Marinade pour poulet 25 g
- HILCONA Pasta non farcies, Penne, IQF, 2 kg
- Huile de colza, 60 ml
- Oignons émincés 3 mm, 100 g
- BRESC ail espagnol fraîchement haché, 20 g
- Vin de cuisine blanc, 150 ml
- Crème entière 35 %, 400 g
- Eau du robinet, 700 ml
- Hügli crème de cèpes avec morceaux, 300 g
- Roux à la farine blanc, 30 g
- Sel de table, 5 g
- Poudre de bouillon de légumes, 20 g
- Poivre blanc moulu, 1 g
- Huile d'olive, 90 ml
- Bolets coupés en dés, IQF, 400 kg
- Gros sel du moulin, 4 g
- Poivre noir en grains du moulin, 1 g
- Botte de thym, 15 g
- Grana Padano DOP, en copeaux, 200 g

PRÉPARATION

1. Préparer tous les ingrédients. Faire mariner la viande en tranches. Effeuiller le thym.
2. Dans une casserole adaptée, chauffer l'huile de colza et faire revenir les dés d'oignon. Faire revenir l'ail en même temps.
3. Déglacer avec le vin blanc et réduire de moitié.
4. Remplir de crème et d'eau et porter à ébullition.
5. Ajouter la crème de cèpes et le roux, puis laisser mijoter pendant 5 minutes.
6. Pendant ce temps, assaisonner la sauce avec du sel, du poivre blanc et du bouillon en poudre. Ensuite, mixer brièvement la sauce.
7. Faire revenir les cèpes et les morceaux de viande dans une poêle antiadhésive avec de l'huile d'olive à feu vif et assaisonner avec du sel marin, du poivre noir et du thym effeuillé.
8. En attendant, faites chauffer les penne dans une casserole pendant 30 secondes.
9. Présentez les ingrédients dans une assiette de pâtes et garnissez de copeaux de fromage.

TIPP! Chauffer de grandes quantités de pâtes dans le four mixte à 95°C et 100% de vapeur pendant 3 minutes