

TORTELLINI BIO AUX ÉPINARDS ET À LA RICOTTA SUR COULIS DE CAROTTES PARFUMÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, ACCOMPAGNÉS DE CHOU POINTU ET DE COURGE GLACÉE

FUSION · PÂTES · VÉGÉTARIEN · BIO

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

TORTELLINI BIO

- HILCONA Pasta Professional Bio Tortellini Ricotta épinard, IQF, 2 kg
- Chou pointu bio en dés 20 mm, 400 g
- Margarine (sans additifs d'origine animale), 25 g
- Oignons bio émincés 3 mm, 40 g
- Eau du robinet, 100 ml
- Bouillon de légumes bio en poudre, 12 g
- Poivre noir frais moulu, 1 g
- Citrouille bio épluchée, 400 g
- Huile d'olive bio, 15 ml
- Sel marin grossier frais directement du moulin, 4 g
- Cumin bio moulu, 2 g
- Sucre bio, 20 g
- Grana Padano bio AOP, flocons, 250 g
- Cresson, 15 g

COULIS DE CAROTTES BIO

- Huile de colza bio, 13 ml
- Oignons bio émincés, 3 mm, 50 g
- Vinaigre de framboise bio, 30 g
- Eau du robinet, 400 ml
- Carottes bio en dés, 5 x 5 x 5 mm, 600 g

PRÉPARATION

COULIS DE CAROTTES BIO

1. Faire revenir de l'huile de colza dans une casserole, faire dorer les oignons et les carottes.
2. Déglacer avec le vinaigre de framboise.
3. Remplir avec de l'eau, du bouillon en poudre, du sel, du poivre et de la noix de muscade. Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes.
4. Mixer finement au mixeur plongeant.

TORTELLINI BIO

5. Couper la citrouille en morceaux agréables et réserver.
6. Dans une cocotte ou un faitout, faire chauffer la margarine.
7. Faire revenir les dés d'oignon dans la margarine.
8. Faire revenir les feuilles de chou pointu.
9. Remplir d'eau et assaisonner avec le bouillon en poudre.
10. Faire mijoter jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que le chou soit encore ferme sous la dent.
11. Mélanger l'huile d'olive avec le sel marin, le cumin et le sucre.
12. Mariner les morceaux de potiron avec l'huile d'olive assaisonnée.
13. Les cubes de potiron marinés dans le CombiSteamer préchauffé en chaleur tournante à 180°C, selon la taille des morceaux de potiron, pendant 8 à 12 minutes.
14. En attendant, cuire les pâtes à la vapeur fraîche dans le CombiSteamer préchauffé à 95°C et 100% de vapeur pendant 8 minutes.
15. Disposez tous les ingrédients et garnissez avec les flocons de fromage et la cressonnette.

TIPP! Lier légèrement le coulis pour qu'il ne se sépare pas sur l'assiette.

- Bouillon de légumes bio en poudre, 150 g
- Sel de table, 1 g
- Poivre bio noir frais moulu, 1 g
- Noix de muscade bio moulue, 1 g

Tu trouveras d'autres recettes sur foodservice.hilcona.com