

THE GREEN MOUNTAIN EMINCÉ DE POIVRONS AVEC STROZZAPRETI ET PETITS POIS

FUSION · VÉGAN · PÂTES · SUCCÉDANÉS DE VIANDE

10 portions | Hôtellerie, restauration & traiteur | Secteur social

INGRÉDIENTS

EMINCÉ DE POIVRONS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based émincé, IQF, 1 kg
- BRESC Marinade pour poulet, 40 g
- Huile de colza, 70 ml
- Coulis crémeux de purée de poivrons grillés (voir ci-dessous), 800 ml
- HILCONA Strozzapreti, 1,5 kg
- Légumes de pois "nature", 1 kg

COULIS CRÉMEUX DE PURÉE DE POIVRONS GRILLÉS

- Huile d'olive, 6 ml
- Oignons hachés, 3 mm, 20 g
- BRESC ail espagnol fraîchement haché, 20 g
- Paprika mi-fort, 5 g
- Eau du robinet, 240 ml
- Crème de cuisson au soja, 240 ml
- BRESC purée de poivrons grillés, 320 g
- Sel de table, 1 g
- Poivre noir frais moulu, 1 g
- Roux à la farine blanc

PRÉPARATION

COULIS CRÉMEUX DE PURÉE DE POIVRONS GRILLÉS

1. Dans une casserole ou un faitout adapté, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen et faire revenir les dés d'oignon.
2. Faire revenir les cubes d'ail.
3. Saupoudrer de paprika en poudre et laisser revenir brièvement.
4. Remplir avec de l'eau, de la crème de cuisine et de la purée de poivrons, puis porter à ébullition. Assaisonner ensuite avec du sel et du poivre.
5. Lier avec le roux et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Mixer rapidement.

EMINCÉ DE POIVRONS

6. Faire revenir le émincé mariné dans de l'huile de colza chaude jusqu'à ce qu'il soit bien doré, puis le tenir au chaud.
7. Faire chauffer les pâtes dans le combi-étuve préchauffé à 100% de vapeur et 95 °C pendant 3 minutes.
8. Faire revenir brièvement les petits pois ou les réchauffer au CombiSteamer.
9. Ajouter les dés de viande dans la sauce et laisser à nouveau chauffer brièvement.
10. Tous les ingrédients disposés, s'il vous plaît

TIPP! Les pâtes peuvent aussi être réchauffées en 30 secondes dans un cuiseur à pâtes pour de petites quantités.