

Paupiette de veau et sa julienne de légumes et polenta



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
252865	Paupiette de veau sans ficelle 120 g	1.2 Kilo
280882	Julienne de légumes CE2 2,5 kg Bon-et-Engagé	1 Kilo
53689	Noisettes de polenta 1 kg Zini	13 Kilo
	Bouillon de volaille	1 Litre
	Jus de veau tomaté	40 Centilitre
	Quatre épices	0.01 Kilo
	Coulis de tomates	1 Litre
	Sel	PM
	Poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Dans un bac gastro, mélanger à l'état surgelé, la julienne de légumes avec les noisettes de polenta et ajouter une petite louche de bouillon de volaille
- 2 Cuire au four à 175°C avec couvercle et assaisonner en fin de cuisson
- 3 Préparer un jus avec les quatre épices et le coulis de tomates. Réserver
- 4 Cuire les paupiettes au four sur grille, sans décongélation, sans sel et sans matière grasse, à 250°C en chaleur sèche jusqu'à coloration
- 5 Possibilité de finir la cuisson à 150°C ou dans la suite culinaire en bac gastro à 160°C