

# Fusilli au pesto tomates séchées en sphère



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
21933	Fusilli cuit 1 kg Zini	500 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	200 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	200 Gramme
	Vinaigrette aux épices	0.5 Litre
	Roquette	30 Gramme
	Sphère	10 Pièce
	Pipette	10 Pièce

## Etapas de préparation

- 1 Remettre en température les fusilli à l'état surgelé dans de l'eau bouillante avec un peu de matière grasse liquide
- 2 Décongeler préalablement la sauce pesto à 0/+3°C et assaisonner les pâtes
- 3 Procéder au montage : tapisser le fond de chaque sphère avec quelques feuilles de roquette et ajouter une tomate marinée. Ajouter 2 à 3 fusilli par sphère. Remplir chaque pipette de vinaigrette aux épices