

# Pastilla à l'orientale, salade croquante aux herbes



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
171935	Galette de boulgour pois chiche emmental à l'orientale 100 g env. Veggie	10 Pièce
7186	Feuilles de brick x 10 - 170 g	10 Pièce
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg Veggie	300 Gramme
69587	Julienne arc en ciel 2,5 kg Paysan Breton	500 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	300 Gramme
	Raisins secs	100 Gramme
	Huile d'olive	20 Centilitre
	Sucre glace	40 Gramme
	Curcuma	10 Gramme
	Batavia	30 Gramme
	Salade frisée	20 Gramme
	Ciboulette	2 Gramme
	Cerfeuil	2 Gramme
	Menthe	2 Gramme
	Coriandre	2 Gramme
	Orange	1 Pièce
	Pamplemousse	1 Pièce
	Vinaigre balsamique blanc	10 Centilitre

## Etapes de préparation

# Pastilla à l'orientale, salade croquante aux herbes

- 1 Mettre en décongélation les galettes de boulgour et les tomates cerises marinées
- 2 Passer au pinceau la pastilla à l'huile d'olive. Saupoudrer de sucre glace et de curcuma. Déposer la garniture au centre. Plier l'ensemble. Retourner sur plaque à pâtisserie
- 3 Cuire au four à 185°C jusqu'à coloration
- 4 Servir avec une salade composée : batavia, frisée, ciboulette, cerfeuil, menthe, coriandre et une vinaigrette aux agrumes : orange, pamplemousse, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive