

## Feuilleté de légumes veggie



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
20 pièces	Asperge violette	~
10 g	Bouchée carrée sans chapeau 34 g JEAN DUCOURTIEUX	0133963
300 g	Carotte	~
1	Cerfeuil	~
300 g	Courgette	~
250 g	Crème de champignons des bois en boîte 1 kg KNORR	0086770
20 g	Sel gros iodé en sachet 1 kg CEREBOS	0066251
300 g	Pois gourmand	~
PM	Poivre blanc moulu en boîte 500 g CARAVELLE	0093024
150 g	Roux blanc en boîte 1 kg KNORR	0042849
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

### Étapes de préparation

- 1 Tailler les courgettes en brunoise, éplucher les asperges vertes.
- 2 Cuire les légumes à l'Anglaise dans une eau bien salée. Les rafraîchir rapidement dans une eau glacée. Egoutter les légumes. Tailler les asperges vertes et réserver les pointes d'asperges.
- 3 Tailler en morceaux les pois gourmands. Ciseler une partie du cerfeuil, le reste en pluches.
- 4 Faire le mélange de légumes : courgettes, petits pois, pois gourmands, queues d'

- 4 asperges.
- 5 Remettre en œuvre le potage de champignons, le lier avec le roux blanc selon la texture voulue. Assaisonner de sel et poivre.
- 6 Mettre en réchauffe les bouchées.
- 7 Déposer les légumes dans la préparation de champignon chaude.
- 8 Remplir les bouchées, déposer en décoration les pointes d'asperges vertes et une pluche de cerfeuil.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Provence rosé AOC en bouteille 75 cl CAP ESTREL