

## Buns de légumes végétariens



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Aubergine	~
1	Brioche au beurre extra fine en sac 10 kg COMPLET	0046205
1.5	Courgette	~
0.2	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
0.07	Levure boulangère	~
0.05	Mise en place basilic en pot 340 g KNORR	0043063
2 pièces	Oeuf entier	~
0.5	Oignons	~
0.05	Pavot graines en sachet 1 kg CARAVELLE	0096805
	Poivre noir du Kerala en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244929
1.5	Poivron rouge	~
1	Sauce pour sandwich tomates séchées et basilic en poche 590 g HELLMANN'S	0097362
	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

### Étapes de préparation

- 1 Confectionner la pâte à brioche selon les indications du fournisseur. Laisser reposer 30 à 40 minutes (pour un meilleur résultat confectionner la brioche la veille).
- 2 Eplucher et émincer les oignons. Laver et tailler les poivrons, courgettes,

- 2 aubergines en fine brunoise.
- 3 Dans un sautoir avec de l'huile d'olive, faire confire les légumes séparément. Assaisonner de sel et poivre. Laisser refroidir. Lier le mélange de légumes avec la sauce sandwich et la mise en place basilic. Rectifier l'assaisonnement.
- 4 Réaliser une dorure avec deux jaunes d'œufs et un peu d'eau. Abaisser la pâte à brioche. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 15 cm des disques de pâte.
- 5 A l'aide d'un pinceau, étaler la dorure autour sur 1cm. Garnir les disques de pâte de garniture de légumes bien au centre.
- 6 Refermer en prenant soin de bien laisser la garniture à l'intérieur. Retourner les bun's sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier cuisson. Dorer deux fois. Saupoudrer de graines de pavot.
- 7 Laisser pousser les bun's 10 à 15 minutes. Préchauffer le four à 170°C. Cuire les bun's pendant 20 minutes. Servir chaud et accompagner d'une salade verte.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Brouilly rouge AOP en bouteille 75 cl DOMINIQUE MOREL