

Macaronade sétoise veggie



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
2 kg	Tomate concassée en boîte 3/1 CIRIO	0022507
0.375	Double concentré de tomate 28% en boîte 4/4 TOQUELIA	0040920
3 PCE	Oignon moyen	~
0.01	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.25	Vin de France blanc 11° en BIB 10 L FRANC	0263829
20 feuilles	Feuille de chou vert pommelé	~
0.04	Riz complet 10 minutes en sachet 5 kg BEN'S ORIGINAL	0285031
3 pièces	Oignon rouge	~
0.5	Champignon de Paris	~
0.01	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.01	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.2	Tofu fumé	~
0.02	Crème de soja en brique 50 cl SOY	0268245
PM	Persil déshydraté en boîte 70 g DUCROS	0170864
PM	Muscade moulue en boîte 435 g DUCROS	0010315
PM	Piment d'Espelette AOP en pot 50 g CEPASCO	0030148
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638

Quantité	Libellé produit	Réf
0.125	Vin de France blanc 11° en BIB 10 L FRANC	0263829
1	Macaroni HVE en sachet 5 kg PANZANI	0283554
0.025	Gros sel gris de Guérande IGP en sac 5 kg	0094130
0.15	Parmesan râpé	~

Étapes de préparation

- 1 Hacher les oignons et les faire dorer dans un peu d'huile d'olive. Ajouter l'ail et le vin blanc.
- 2 Faire réduire le vin à feu doux avant d'ajouter la tomate. Saler et poivrer.
- 3 Laisser mijoter à tout petit feu pendant 2 heures.
- 4 Pendant ce temps, faire blanchir les feuilles de chou 2 à 3 minutes dans un grand volume d'eau bouillante bien salée, pour les assouplir. Les laisser s'égoutter ensuite.
- 5 Préparer la farce : Commencer par surcuire le riz.
- 6 Hacher les oignons et les champignons. Les faire suer dans une poêle huilée. En fin de cuisson, ajouter l'échalote et l'ail.
- 7 Hacher le tofu fumé et le réserver avec l'oignon.
- 8 Ajouter le tout avec le riz bien cuit, les herbes et les épices. Ajouter la crème végétale. Bien mélanger et sécher un peu à feu doux.
- 9 Vérifier et corriger l'assaisonnement.
- 10 Poser les feuilles de chou bien à plat et les farcir. Refermer les paupiettes et les ficeler si besoin.
- 11 Dans un plat à gratin chemisé d'huile d'olive, aligner les paupiettes de chou. Les arroser de vin blanc. Saler et poivrer si besoin.
- 12 Enfourner dans un four préchauffé à 210°C.
- 13 Cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à un début de coloration.
- 14 Faire cuire les macaronis dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter et les jeter dans la sauce tomate pour les 10 dernières minutes de cuisson.
- 15 En fin de cuisson de l'intégralité des ingrédients, bien dresser l'ensemble : d'abord, les pâtes et sur le dessus, les paupiettes. Le tout arrosé de sauce tomate et saupoudré de parmesan râpé.