

Galettes de coquillettes aux petits légumes



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.3	Coquillette blé et pois chiche HVE en sachet 5 kg ALPINA SAVOIE	0280416
0.2	Poivron Piquillio entier en boîte 360 g DANTZA	0018494
1 PCE	Oignon nouveau	~
6 PCE	Œuf	~
0.2	Comté râpé	~
0.012	Maïzena express en boîte 1 kg MAIZENA	0039909
0.04	Beurre doux	~
0.03	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Muscade moulue en boîte 435 g DUCROS	0010315
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
0.2	Courgettes grillées à l'huile en boîte 4/4 DEMETRA	0098654
0.2	Artichauts sautés en boîte 4/4 DEMETRA	0097977
0.2	Aubergines grillées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097976
0.2	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

Étapes de préparation

1

Cuire les coquillettes "Les Végétales" al dente pendant 6 minutes dans un grand

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation

- 1 volume d'eau salée, puis les refroidir et les égoutter.
- 2 Egoutter tous les légumes et les réserver.
- 3 Dans un cul de poule, battre les œufs avec la fécule, le comté et l'assaisonnement. Ajouter les piquillos et l'oignon détaillés en fines lamelles.
- 4 Mélanger le tout avec les pâtes.
- 5 Faire fondre une noisette de beurre dans une petite poêle à blinis. Verser un pochon de l'appareil à base de coquillettes.
- 6 Tasser avec une fourchette pour affiner la galette.
- 7 Laisser cuire 5 minutes environ, jusqu'à fonte du fromage.
- 8 Faire glisser les galettes sur une plaque à pâtisserie protégée d'une feuille de papier cuisson et les placer sous le grill. Laisser dorer encore 5 minutes.
- 9 Juste avant de servir, placer harmonieusement une portion de chaque légume confit.