

Penne à l'italienne



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
25118	Penne cuite Zini	2 Kilo
56349	Tartare méditerranéen PassionFroid	150 Gramme
177205	Emincé de poulet rôti cuit 1 kg	800 Gramme
60473	Sauce pesto ZINI	200 Gramme
	Fleur de sel	PM
	Huile d'olive	5 Centilitre

Recette

1. Remonter en température la sauce pesto au bain-marie. Réserver
2. Cuire les penne dans de l'eau bouillante salée avec un filet d'huile d'olive
3. Mélanger ensuite avec la sauce pesto. Rectifier l'assaisonnement. Réserver
4. Remonter en température au four à 150°C les émincés de volaille
5. Au moment du service, déposer le tartare méditerranéen puis les penne. Finir avec les émincés de volaille