

Minestrone d'EBLY Tutti Frutti



Ingrédients (pour 20 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.25	Blé précuit l'Original CE2 en sachet 5 kg EBLY	0278514
2 litres	Lait entier	~
3 PM	Gousses de vanille	~
0.125	Sucre de canne	~
0.06	Crème liquide entière	~

Étapes de préparation

- 1 - Cuire l'EBLY avec 3L d'eau façon créole pendant 20 minutes. Egoutter et refroidir.
- 2 - Mélanger l'EBLY avec la salade de fruits coupés en petits morceaux de 0,5cm en y incorporant leur jus. Ajouter 1L d'eau si pas de jus.
- 3 - Incorporer le sirop de grenadine et le sucre.
- 4 - Avant de dresser incorporer le basilic ciselé.

Astuce du chef

La salade de fruits peut être adaptée avec une macédoine de fruits frais, avec des fruits surgelés ou des fruits de saison aux couleurs vives.