

## Bouchée à la reine au curry breton



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 PCE	Bouchée ronde feuilletée BIO JEAN	0285546
0.015	Curry Breton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0181531
0.5	Champignons de Paris hôtel en boîte 5/1 BON&ENGAGE	0220855
0.07	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
0.02	Bouillon de légumes BIO déshydraté en boîte 1 kg KNORR	0208647
0.17	Crème fraîche	~
0.04	Beurre	~
PM	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Mezclun	~
0.5	Tofu ferme	~

### Étapes de préparation

- 1 Tailler le tofu ferme en petits cubes
- 2 Égoutter les champignons de Paris.
- 3 Faire chauffer le beurre et l'huile dans une casserole. Y faire revenir les champignons et le tofu sans coloration.
- 4 Ajouter la farine puis la crème fraîche, le bouillon de légumes reconstitué. Laisser fondre la crème à feu doux en remuant. Bien mélanger jusqu'à l'obtention

- 4 d'une sauce onctueuse, de type béchamel.  
Assaisonner avec le curry breton.
- 5 Préchauffer un four mixte en 100% vapeur à 100°C.
- 6 Sortir délicatement les bouchées feuilletées de leur alvéole et les placer sur une grille à pâtisserie au fur et à mesure de leur généreux garnissage.
- 7 Juste avant le service, placer les bouchées à la Reine dans la vapeur du four pendant 2 minutes et basculer en 100% de chaleur sèche le 5 à 8 minutes suivantes.
- 8 Réserver au chaud et servir rapidement.
- 9 Accompagner ce plat d'une portion de mezclun