

# Emincé veggie aux pleurotes sautées



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
268040	Riz Carnaroli pour risotto 800 g Zini	1 Kilo
293120	Emincé Veggie 5,5 kg Accro	700 Gramme
30623	Pleurotes entières 1 kg	500 Gramme
215502	Boulgour et lentilles vertes 2,5 kg Service Bonduelle Veggie	800 Gramme
231447	Boisson nature au soja sans sucre UHT 1 L Sojasun	1 Litre
	Oignon rouge	150 Gramme
	Jeune pousse d'épinard	100 Gramme
	Huile d'olive	2 Centilitre

## Etapas de préparation

- 1 Déposer les émincés sur plaque à pâtisserie, vaporiser de l'huile d'olive dessus et saupoudrer d'épices. Cuire 10 minutes à 175°C four chaud.
- 2 Faire sauter les pleurotes et les oignons rouges émincés avec un filet d'huile d'olive, ajouter les épices. Déglacer avec la boisson de soja puis faire réduire 10 minutes.
- 3 Ajouter après cuisson les émincés à la sortie du four, réserver.
- 4 Remonter en température le riz carnaroli et le mélange de céréales, au four à 130°C. Finir avec les feuilles d'épinard au moment de l'envoi.