

Aumônière veggie aux légumes tajines et céréales



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
7186	Feuilles de brick x 10 - 170 g	10 Pièce
25892	Mitonné de légumes au sel de Guérande 2,5 kg Paysan Breton	300 Gramme
18174	Poêlée de légumes tajine aux abricots 2,5 kg Express d'aucy	300 Gramme
213197	Quinoa 2,5 kg Service Bonduelle Veggie	300 Gramme
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	100 Gramme
207359	Blanc d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	30 Centilitre
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	70 Centilitre
	Zeste de citron vert	1 Pièce
	Brin de coriandre	1 Pièce
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation les feuilles de brick et les suprêmes d'orange.
- 2 Régénérer les poêlées et le quinoa au four mixte en bac gastro perforé avec couvercle à 150°C pendant 8 minutes pour les décongeler.
- 3 Défaire les feuilles de brick, les passer de blanc d'œuf au pinceau.
- 4 Déposer le quinoa au centre, la poêlée mitonnée avec de la coriandre ciselée, puis la poêlée tajine avec les zestes de citron vert, finir avec le suprême d'orange.
- 5 Cuire au four à 170°C pendant 10/12 minutes, servir avec la sauce tomate à l'envoi.