

Brochettes de boulettes veggie, orge perlé et pesto de légumes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
203036	Boulette panée de blé façon thaï 17/19 g Veggie	60 Pièce
293047	Orge perlé 2,5 kg Veggie	1.5 Kilo
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg Veggie	700 Gramme
34215	Poêlée de légumes du soleil au pesto 2,5 kg PassionFroid	1 Kilo
	Bouillon de légumes BIO	PM

Etapes de préparation

- 1 Remettre en température les boulettes au four sur une plaque à pâtisserie à 150°C pendant 15 minutes, puis les monter en brochette. Réserver en table chaude.
- 2 Remonter la poêlée d'orge et les fèves dans un bac gastro avec le bouillon de légumes au four avec couvercle à 175°C pendant 20 minutes.
- 3 Remonter la poêlée de légumes au pesto sans couvercle au four à 175°C pendant 20 minutes.
- 4 Dresser.