

# Hachis de patate douce et ses légumineuses



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
160253	Purée de patates douces 2,5 kg Veggie	2 Kilo
174767	Mélange de légumineuses et légumes 2,5 kg Paysan Breton Veggie	300 Gramme
215502	Boullgour et lentilles vertes 2,5 kg Service Bonduelle Veggie	300 Gramme
287783	Brunoise duo de carottes 2,5 kg Bonduelle	200 Gramme
98623	Oignons émincés préfrits 1 kg Bonduelle	150 Gramme
20086	Ail coupé 500 g Sélection du Quotidien	40 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	30 Gramme
	Bouillon de légumes BIO	25 Centilitre
	Mélange quatre épices	8 Gramme
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Verser le bouillon chaud sur le mélange de légumineuses, ajouter le mélange quatre épices, l'ail et le persil, puis finir avec les oignons préfrits. Rectifier l'assaisonnement.
- 2 Remonter en température la purée de patate douce en bac gastro au four pendant 30 minutes.
- 3 Dresser: effectuer le montage en plat individuel, déposer la garniture au fond puis la purée dessus.
- 4 Cuire au four à 175°C pendant 30/40 minutes.