

Hachis de patate douce façon parmentier veggie



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
237170	Haché végétalien 2 kg Le Boucher Végétarien	600 Gramme
160253	Purée de patates douces 2,5 kg Veggie	2 Kilo
98623	Oignons émincés préfaits 1 kg Bonduelle	150 Gramme
287783	Brunoise duo de carottes 2,5 kg Bonduelle	200 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

Etapes de préparation

- 1 Verser le bouillon chaud sur le haché végétalien, ajouter le mélange quatre épices, l'ail et le persil puis finir avec les oignons préfaits. 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 Cuisson au four à 175°C pendant 30/40 minutes.