

Veggie balls à la napolitaine et pennette intégrale



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
197807	Pennette intégrale au blé complet cuite BIO 1 kg Zini Veggie	1.1 Kilo
292986	Haricots rouges cuits 2,5 kg Veggie	450 Gramme
215272	Pois chiches 2,5 kg Service Bonduelle Veggie	450 Gramme
213195	Lentilles vertes 2,5 kg Service Bonduelle Veggie	450 Gramme
287783	Brunoise duo de carottes 2,5 kg Bonduelle	300 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien	100 Gramme
20086	Ail coupé 500 g Sélection du Quotidien	75 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon&Engagé	70 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	1.1 Kilo
	Coriandre frais	5 Gramme
	Huile d'olive	5 Centilitre
	Fleur de sel, poivre de Bahia (Brésil)	PM

Etapas de préparation

- Dans le batteur, mettre les haricots rouges, les pois chiches, les lentilles, 100 g de sauce napolitaine, l'ail, le persil, les échalotes, le sel et le poivre. Mélanger à petite vitesse, pour faire un mélange homogène.
- Former les boulettes de la grosseur souhaitée, les mettre sur une plaque à pâtisserie puis les passer au four 10 minutes à 150°C pour les structurer.
- Remettre le reste de la sauce napolitaine en température avec de la coriandre ciselée, réserver.
- Cuire les pâtes à l'anglaise, ajouter la brunoise de duo de carottes et le filet d'huile d'olive au moment du service.
- Une fois les boulettes sorties du four, les transférer dans la sauce napolitaine, dresser.

Veggie balls à la napolitaine et pennette intégrale