

Galette en épis, purée vitelotte et mélange préfrit Méditerranéa, ketchup de patate douce



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
160713	Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux 100 g	10 Pièce
65440	Purée de pommes de terre vitelotte 1,5 kg	1 Kilo
251945	Mélange préfrit Méditerranéa 2,5 kg Bonduelle	1 Kilo
133851	Courge butternut en dés 1 kg Bonduelle	300 Gramme
	Oignons blonds	100 Gramme
	Sucre de canne	10 Gramme
	Vinaigre de riz	5 Centilitre
	Huile de colza, poivre blanc, sel fin	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser le ketchup de butternut : faire suer les oignons à l'huile, déglacer les cubes de butternut avec le vinaigre de riz et le sucre. Rectifier l'assaisonnement et mixer. Passer en cellule de refroidissement, réserver.
- 2 Remettre en température la purée de vitelotte au four en bac gastro sans couvercle à 160°C pendant 20 minutes.
- 3 En même temps, placer le mélange préfrit Méditerranéa dans un bac gastro, réserver.
- 4 Remettre en température la galette au four sur plaque à 175°C pendant 8/10 minutes.
- 5 A l'envoi, découper la galette en trois, les écarter puis déposer en alternant les légumes et la purée de vitelotte, finir avec le ketchup de butternut.