

Pâtes "Varbonara" veggie



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
197807	Pennette intégrale au blé complet cuite BIO 1 kg Zini Veggie	1.5 Kilo
277172	Allumettes fumées Veggie 500 g La Vie	500 Gramme
24340	Champignons de Paris émincés 2,5 kg PassionFroid	300 Gramme
288566	Brunoise duo de courgettes 2,5 kg Bonduelle	100 Gramme
98623	Oignons émincés préfaits 1 kg Bonduelle	100 Gramme
283710	Boisson végétale avoine 1 L Alpro Veggie	0.5 Litre
207649	Jaune d'œuf liquide ODF 1 kg Cocotine	30 Gramme
	Farine de riz	20 Gramme
	Epice Rizdor	2 Gramme
	Fleur de sel, poivre noir du moulin	PM

Etales de préparation

- 1 Faire sauter les allumettes puis ajouter les champignons émincés et les oignons préfaits.
- 2 Ajouter la boisson avoine, finir hors du feu et lier au jaune d'œuf avec la farine de riz et l'épice Rizdor. Réserver.
- 3 Cuire les pâtes à l'eau salée, égoutter après la cuisson puis ajouter la brunoise de duo de courgette avec un filet d'huile d'olive.
- 4 Effectuer le montage avec des feuilles de basilic fraîches.