CINQ CÉRÉALES AUX CHAMPIGNONS



Ingrédients Menù

120 g Crema di salvia (Crème de sauge) - KT7
300 g Misto di Funghi per antipasto (Mélange de champignons pour hors-d'œuvre) - GJ1
420 g Mix 5 cereali (Mélange 5 céréales) - RH0
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

30 g de noisettes grillées
60 g de fromage Roquefort
sauge fraîche

Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Faire cuire le mélange cinq céréales dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant environ 10/15 minutes. Une fois qu'il est cuit et qu'il a tiédi, le mélanger à la crème à la sauge. À l'aide d'un emporte-pièce, étaler la moitié de la dose des cinq céréales et former la première couche, niveler en appuyant légèrement.
Puis former une deuxième couche avec le mélange de champignons pour hors-d'oeuvre et terminer la composition avec le reste du mélange cinq céréales. Ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge et décorer avec des champignons, des petites tranches fines de Roquefort, des noisettes hachées et des feuilles de sauge fraîche.

Conseils du Chef

Pour un plat version « végétalienne », remplacer le Roquefort par un Fromage vert de riz et la crème de sauge par de la Sauce à la roquette Menù.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)