TIMBALE DE LÉGUMES AVEC SAUCE POMODORINA ET PESTO AU BASILIC VÉGAN



Ingrédients Menù

20 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
20 g Pesto di basilico vegano (Pesto au Basilic Végan) - VY0X
40 g Pomodorina - CA3
en q.s. Flower Mix Blu (Mélange de fleurs bleues) - 1254

Ingrédients

2 Courgettes
30 g Aubergines
20 g Céleri
30 g Poivrons jaunes et rouges
20 g Oignon rouge
10 g Pignons de pin
10 g Raisins de Corinthe
en q.s. Sel et poivre

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Couper une courgette en fines tranches, la faire griller côté long et en tapisser un moule jetable légèrement graissé. Couper ensuite tous les autres légumes en petits cubes et les faire revenir à la poêle avec un peu d'Huile. Une fois braisés, assaisonner de sel et de poivre, puis ajouter les pignons de pin préalablement grillés et les raisins de Corinthe. Réaliser les timbales et les fermer avec les tranches de courgettes grillées, puis mettre au four quelques minutes à 160°C. Retirer du four et dresser la timbale, ajouter la sauce Pomodorina et décorer avec quelques gouttes de Pesto au basilic végan et un peu de mélange de fleurs bleues.

© 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)