

## VEGGIE STYLE HAPPY HOUR



**Chef:** Barbara Benvenuti

### Ingrédients Menù

10 g Crema di Rosmarino (Crème de romarin) - KU7  
400 g Hummus di ceci bio (Houmous de pois chiches bio) - ZC70B  
50 g Fagioli cannellini lessati (Haricots cannellini bouillis) - UI3  
50 g «Gli Arricciati» - XJ1X  
50 g Mezzoro - XC1  
50 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62  
50 g Salsa di radicchio rosso (Sauce de chicorée rouge) - C81  
S'panito - 7080

### Ingrédients

sel et poivre en quantité suffisante  
ananas et noisettes pour décorer  
curry et jus de mangue en quantité suffisante pour aromatiser  
50 g de chapelure  
6 morceaux de pain noir grillé,  
6 tranches de pain pour sandwich  
150 g de légumes pour Croque-au-sel,  
150 g de légumes passés dans une pâte à frire,

### Préparation

Préparer 3 coupelles avec 100 g d'Houmous de pois chiches chacune: une avec le produit nature, une avec le produit aromatisé avec la Crème de romarin Menù et la troisième avec l'Houmous aromatisé au curry et jus de mangue.

Préparer quelques sandwiches Happy Hour:

- Mini sandwiches farcis avec de l'Houmous, sauce de chicorée rouge, et poivrons « Arricciati » demi-secs
- Mini croûtons de pain noir avec de l'Houmous, grenade, ananas et noisettes hachées
- Légumes passés dans la pâte à frire
- Légumes frais pour croque-au-sel
- Mini boulettes frites enrobées de pâte avec des pommes de terre cuites, haricots Cannellini, Mezzoro
- S'panito avec Houmous aromatisés

### Préparation sans gluten