FICHE DE RECETTE

Fondant de Butternut mozarella di buffala, tomates sêchées,coulis de clayton de cuba

Type de recette	
Nombre de portions	8
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	20,20 €
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	2,5000 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Butternut	1	1	4,5	4,50
Mozarella di buffala	2	2	3,8	7,60
Tomates sêchées	1kg	18,5	0,15	2,80
Claytone	1	02-janv	1,9	3,80
Huile d'olive	1l	0,2	6	1,50
TOTAL				**20,20 €**

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Couper le butternut en 16 tranches après l'avoir épluché, garder la partie de semence pour purée ou soupe. Cuire au four avec un peu d'huile et sel sur papier sulfu 15 minutes à 165°.Couper les mozarela en 4.Rehydrater les tomates à l'eau tiède. Mixer 1 bottes de pourpier avec de l'huile et réserver au frais. Monter le mile feuille butternut moza pourpier, tomates sêchées. Enfourner 10 minutes à 165° et servir sur le coulis.

BIOWALLONIE
GREEN DEAL Cantines Durables
Avec le soutien de la Wallonie